



Languedoc-Roussion

Alaryk

アラリック

Beziers

100%オーガニック・クラフトビール

元ソムリエが造り始めた 100%オーガニック素材のナチュラル・クラフト・ビール

ヴァン・ナチュラルの造り手の間で大流行中！

❖ベジエの軟水

長く有名レストランでソムリエとして働いていたセバスチャン。徐々にヴァン・ナチュラルに傾倒していきます。その中で自然な造りのビールが無い事を残念に思っていました。



ワインを知るほど、実際にワインを造ってみたいくなり、醸造学を学び、ワイナリーで働き始めてしまいます。同じ頃、友人のジャン・オリヴィエは酒類の流通で働いていました。

『当時はレストランのワインリストにヴァン・ナチュラルや自然な造りのシードルはあっても、自然なビールは全く無かった。とてもおかしいことだと思いませんか？』

ワイナリーを起業するには資金が足りず、悩んでいた時に同郷の2人は出会い、お互いの知識とコネクションを活かしてビール造りを始める事にします。

『僕達の故郷ベジエはフランスで唯一、石灰岩盤がないので、フランスで唯一、軟水が採れる地域だった。ワイン造りには適さないが、ビールには最適の水だった』

フランスは石灰岩盤の上に表土がのった国土。ほぼ全ての地域が硬水ですが、ラングドッグの南部、海沿いのモンペリエ付近は石灰岩盤がなく粘土のみなので軟水だったのです。

『硬水に含まれるカルシウム、鉄分、塩素分は甘味やホップ特有の苦味や風味を消してしまふ。だからフランスではクラフトビール文化は育ってなかったのです』

日本のビールが美味しいのは軟水だから。ミネラルが多過ぎないから。硬水はビール造りとは相性が悪く、硬水で造ったビールは重く、香も無いものになってしまいます。

『ビールの95%は水分。大麦、小麦やホップは最良のものを世界中から手に入れることができるが、水はその土地のものを使うしかない。ビール造りは水選びが最重要』

こうして2人は故郷のベジエに戻り、2016年、アラリック・ブリューワリーを設立。ワインと同じテロワール（水）を反映した自然な

ビールの生産を開始します。

『葡萄栽培と同じように最高の原材料を選別していき、地元の水を使い、ヴァン・ナチュラルと同じように人の手で、目と鼻を使って醸造してフランスのビールを変えてみたい』

❖オーガニック素材のみ

毎年モンペリエで開催されるヴァン・ナチュラルのサロン「レ・ザフランシ」は各国からのワイン関係者で大盛況ですが、ここに参加しているブリューワリーは唯一、アラリックのみ。

『サロンの打ち上げはアラリックのビールで始まるのがお約束。ワインで疲れた体をリフレッシュさせるのは100%オーガニックのクラフトビールなんです』

モンペリエから西に車で30分ほどの田舎町ベジエ。パレアス海まで10kmに位置します。1階は地元向けのビール販売所と小さなテイステングルーム。その奥に醸造所があります。

『年間生産量は7,500ヘクトリットルという非常に小さな醸造所。ほとんどが地元での販売とラングドッグ中心に高級レストランで販売されている』

醸造設備は小型の醸造タンク2機と熟成用タンク3機。更に熟成用の古バリックが2つ。セバスチャンとジャン・オリヴィエの2人だけでビール造りを行っています。

『原材料は100%オーガニック。フランスで最も厳しいAB認証とEUの認証も得ている。麦芽、ホップ、スパイス全て自分達でセレクトし、自分達が飲みたいビールを醸す』

僕達の考え方に共感してくれる農家が育てた100%オーガニックのホップや小麦のみを使用し、持続可能な農業を応援しながら飲み手を満足させるビールを目指します。



『100%オーガニック素材で、添加物は一切無添加。勿論、ガスも加えないし、糖分も加えない。フィルターも通さない、できる限りシンプルで自然な造り』

質の高い素材でシンプルに作った料理や質の高い葡萄を自然に醸造したワインは沢山あるのに、質の高い素材だけで自然に醸

造したビールが無かったのはおかしい。

❖手作りの個性

最高の素材をベジエの軟水を使って醸造。何も加えずに、そのまま瓶詰めしたビールはワインのように食事と寄り添う優しい味わいになっていきます。



■ブルンド・ピオ

パール・エール（上面発酵）

モルト：PILSNER, PALE MALT, CARA, MUNICH, T58

ホップ：PERLE, BREWERS GOLD

アロマホップを使った華やかな香が特徴。繊細な味わいのビールスナー・モルトで癖の無い味わいなので料理を選ばない。軽め。

■ダブル・ブルンド・ピオ

ストロング・エール（上面発酵）

モルト：PILSNER, MUNICH, CARA, BISCUIT

WHEAT, T58

ホップ：MARYNKA, TRADITION

アルコール7%。伝統的ストロング・エール醸造法で瓶内2次発酵。ビスケットや干したアプリコットの香。苦味と甘みがバランスする。

■アンブレ・ピオ

アンブレ・エール（上面発酵）

モルト：CARA RED 50, PILSNER, MUNICH, BE256

ホップ：BREWERS GOLD, TRADITION

苦味の強いホップで焦がしたモルトで少し色付いている。キャラメリゼのニュアンスが香ばしい。非常に複雑性のあるビール。

■トリプル・グレイン・ピオ

ストロング・エール（上面発酵）

モルト：PILSNER, CARA, CRYSTAL, WHEAT

RYE, ACIDULATED, ABBAYE

ホップ：BREWERS GOLD, MARYNKA, SAAZ, WAKATU

アルコール8.5%。大麦、小麦、ライ麦を使用。苦味のあるオレンジビールの風味でエキゾチック。伝統的アビー・ビール。



全品価格表

EXCEL

全ワインの価格、在庫等をご確認頂けます。エクセル版ですのでPC利用の方はこちらをご利用下さい。



フランス価格表

PDF

フランスワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFですのでスマートフォンでも見やすくなります。



イタリア価格表

PDF

イタリアワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFですのでスマートフォンでも見やすくなります。



スペイン価格表

PDF

イタリアワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFですのでスマートフォンでも見やすくなります。



FACEBOOK
INSTAGRAM
造り手の今を発信中！

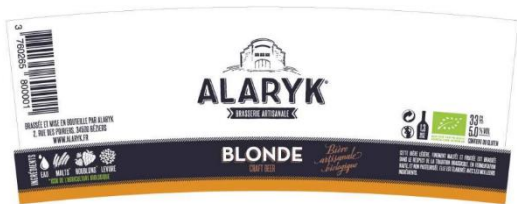


ワイナリーホームクッキング
造り手本人が料理レシピを公開！
最新ヴァンテージ試飲や造り手紹介も



ソムリエ専用メルマガ
3分でメルマガ購読登録！
新入港、試飲会、限定品優先案内

《主なビール》



Blonde Bio

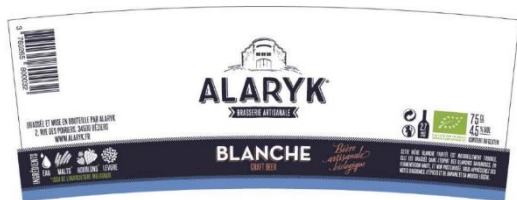
ブロード・ピオ

パール・エール (上面発酵)

【モルト】 50% PILSNER, 36% PALE MALT, CARA, MUNICH, T58

【ホップ】 PERLE, BREWERS GOLD

アロマホップを使った華やかな香とアカシアや蜂蜜のような甘味が特徴的。少しメントのような風味があり味わいを引き締めます。繊細な味わいのピルスナー・モルトで癖の無い味わいなので料理を選ばない。比較的軽め。日本人にとってビールらしいバランスがあるので飲み飽きしない。



Blanche Bio

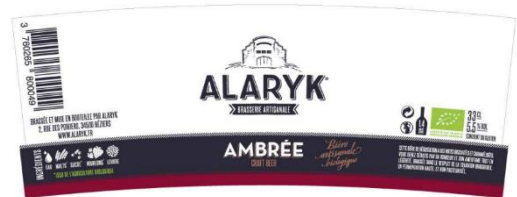
ブランシュ・ピオ

ホワイト・エール (上面発酵)

【モルト】 55% PILSNER, 35% WHEAT, 9.5% ACIDULATED, 0.5% WB06,

【ホップ】 100% TRADITION

アルコール度数 4.5%。伝統的なホワイトビールを再現。バナナや洋ナシのような成熟したフルーツの香。クローブのような甘いスパイスな香が混じり合います。口中は少しスパイスで旨味もあるので軽くフルーティーなだけでなく味わいの複雑性もあるのが特徴。



Ambree Bio

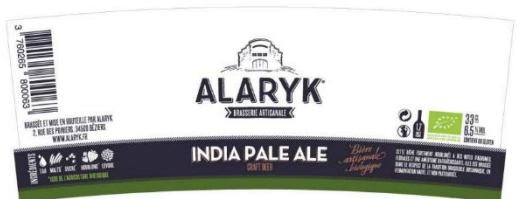
アンブレ・ピオ

アンブレ・エール (上面発酵)

【モルト】 36% CARA RED 50, PILSNER, MUNICH, BE256

【ホップ】 BREWERS GOLD, TRADITION

苦味の強いホップを使い、焦がしたモルトで少し色付いている。キャラメリゼのニュアンスや浅いローストのナッツの風味が香ばしい。口中はキャラメルの焦げたような雰囲気。ボディ感、ストラクチャー、丸みがありワインのように非常に複雑性のあるビールになっています。



India Pale Ale Bio

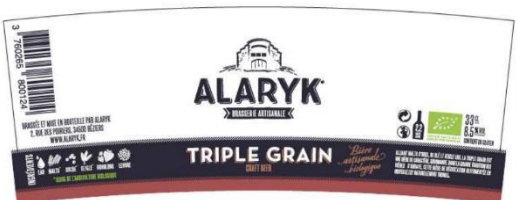
インディアン・パール・エール・ピオ

インディアン・パール・エール (上面発酵)

【モルト】 73% PILSNER, 12% MUNICH, 6% CARA, 65% WHEAT, 0.5% T58

【ホップ】 60% BREWERS GOLD, 16% PERLE, 24% MARYNKA, CHINOK, SORACHI

アルコール度数 6%。甘酸っぱいアタック。パッションフルーツやライチ、マンゴーのようなエキゾチックなフルーツ。モルトの風味、スパイスが強く、ホップの苦みは通常の 3 倍なので苦みは非常に強いがフルーツの熟したインパクトがあるのでバランスが取れているので通常の IPA より優しく感じます。



Triple Grain Bio

トリプル・グレイン・ピオ

ストロング・エール (上面発酵)

【モルト】 76% PILSNER, CARA, CRYSTAL, WHEAT, RYE, ACIDULATED, ABBAYE

【ホップ】 BREWERS GOLD, MARYNKA, SAAZ, WAKATU

アルコール度数 8.5%。大麦、小麦、ライ麦を使用。少し苦味のあるオレンジビールのニュアンスでエキゾチックな香。甘酸っぱい味わいで密度もありストラクチャーもしっかりしているので非常に満足感が高い。他のビールよりも遅かに複雑で余韻も長い。伝統的アビー・ビール。

テクニカルデータ、内容の詳細は毎年変わります。価格、在庫、最新の情報は以下の QR コードよりご確認ください。



全品価格表

EXCEL

全ワインの価格、在庫等をご確認頂けます。エクセル版ですので PC 利用の方はこちらをご利用下さい。



フランス価格表

PDF

フランスワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDF ですのでスマートフォンでも見やすくなります。



イタリア価格表

PDF

イタリアワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDF ですのでスマートフォンでも見やすくなります。



スペイン価格表

PDF

イタリアワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDF ですのでスマートフォンでも見やすくなります。



FACEBOOK
INSTAGRAM
造り手の今を発信中！



ワイナリーホームクッキング
造り手本人が料理レシピを公開！
最新ヴァンテージ試飲や造り手紹介も



ソムリエ専用メルマガ
3分でメルマガ購読登録！
新入港、試飲会、限定品優先案内