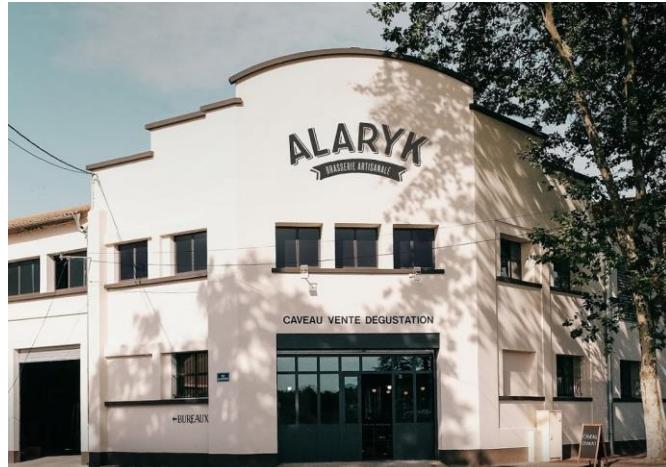


ラングドック・ベジエ

Alaryk

ブリュワリー・アラリック

最新の在庫、価格、テクニカル情報等はこちらでご確認下さい: <https://terravert.co.jp/winery/france/languedoc/alaryk/>

100%オーガニック 仏産クラフトビール

ソムリエが造るビール

長くソムリエとして働いていたセバスチャンはワイン造りに興味を持つようになり、自然栽培、自然醸造を取り入れたワイナリーで働き始めます。働きながら、趣味の食べ歩きをしている時に気付きます。ナチュラルワインが多くレストランで採用されるようになり、土地の個性を料理でもワインでも味わえるようになっているのに、ビールだけは相変わらずで、星付きレストランでさえ、土地の個性を表現したビールは皆無だったのです。フランスの地方料理を味わえるレストランには、必ずその土地のワインや食材、その土地の伝統的調理法がありました。地方性が見直され、楽しまれている時代にも関わらず、ビールには地方性も伝統的手法もありません。自然への回帰すら無かったのです。

フランス唯一の軟水

早速、ビール造りの勉強を開始。原材料の 95%を占める水こそが最も大切な要素で、硬水はビール造りには相性が悪いことも知ります。硬水に多く含まれるカルシウムや鉄分、微量の塩素は麦の甘みやホップ独特の苦味を消してしまう効能があったのです。石灰岩盤の上にあるフランス。基本的にどこの土地の水も硬水でビール造りに最適な軟水はありませんでした。だからこそ、フランスには地ビールという文化が無かったです。

しかし、セバスチャンの地元ベジエ（ラングドック）は地中海に面しており、石灰岩盤ではなく、海に由来する堆積物の上に粘土や砂が堆積した土壤。石灰の影響を受けない湧き水は軟水でした。ベジエの水はフランスで最も硬度が低く、ビール造りに最適だったのです。カルシウム、マグネシウム、重炭素塩、硫酸塩が非常に少なく、日本のように柔らかい軟水。髪の毛を洗ってもきしむこともなく、洗ったグラスに白く石灰が固まる事もない、ヨーロッパでは希少な水なのです。

極小ブティック・ブリュワリー

2016 年、セバスチャンは幼馴染で酒類の販売に関わる仕事をしていたジャン・オリヴィエと共に地元、ベジエの郊外にブリュワリー兼販売所「アラリック」を設立。僅か 3 つのタンクと友人のワイナリーからもらった古いバリック 2 つのみでビール造りを開始しました。

原材料は勿論、ベジエの軟水。素材の甘味や香を殺さない軟水だからこそ醸造する素材には拘ります。この軟水を活かす為、麦、小麦、ホップに至る全ての原材料は世界中のオーガニック生産者が栽培するものから厳選（ユーロリーフ認証）。世界でも珍しい有機認証を取得しているクラフトビールです。

伝統的プロンド、アンブレ・エール、ブランシュ、IPA を中心に年 4 回季節の特別醸造ビールを展開。ラングドック、メルボルン、マルセイユのレストランを中心にフランス国内の星付きレストランのみで販売している。

当初、無名のクラフトビールは見向きもされず、全く売れなかった。セバスチャンは友人のワイン生産者と共にレザミ、ミレジム・ビオ、レ・ザフランシ等のナチュラルワイン・サロンに出展。そこで、フィリップ・パカレやピエール・ブルトン等、色々な生産者が彼等の考え方と共に感し、色々なイベントでアラリックを使ってくれた事で急速に広まっていく。今ではナチュラルワインのサロンの打ち上げには欠かせない存在になっていて、ワインの試飲に疲れた生産者達を癒している。



取扱いワインはWEBで確認

取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！
こちらのQRコードからご確認頂けます



造り手の“今”を配信中！

新入港、限定品案内も随時配信します！



ソムリエ、バイヤーの究極の暇つぶし「ワイナリーホームクッキング」
<https://www.youtube.com/channel/UCmfVthzxMrypSyhjRpOzPWw>

新入港、限定品はメルマガ！

QRコードから3分でメルマガ購読登録できます
登録はパソコンでもスマートフォンでも可能です
最新在庫、新入港、限定商品案内、試飲会案内等配信中





毎日飲んでも飽きないアラリックの定番

Blonde BIO

プロンド・ビオ

【タイプ】ペール・エール

アルコール度数 5%。繊細なモルトでフルーティー。伝統醸造を尊重し、上面発酵、非熱処理。オーガニック農法の最高品質原料で醸造。非加熱、ノンフィルター。最も軽く、繊細な味わいが特徴。モルトの風味が充分に感じられるので満足感も高い。どんな料理にも合わせやすいので食前酒的に飲んでも良いですし、前菜盛り合わせにも。

Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy 2022

Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2022

Médaille d'Argent et Médaille d'Argent Bio 2021-2022 au Concours Hérault Gourmand



苦みと重厚さ、大人の深み

Ambree BIO

アンブレ・エール・ビオ

【タイプ】ペール・エール

アルコール度数 5.5%。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が香ばしく、フレッシュさも感じられる。非加熱、ノンフィルター。アンバーカラーの深い味わいのビール。ビスケットや軽いキャラメリゼのノートです。魅惑的な口の中に残るティストと軽い苦味はビール好きにとって癖になる味わい。

Fourquet d'Argent au Concours du Musée Français de la Brasserie 2019

Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2019

Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2018



大麦、小麦、ライ麦のスパイシーさを味わう

Triple Grain BIO

トリプル・グラン・ビオ

【タイプ】ストロング・エール

アルコール度数 8.5%。大麦、小麦、ライ麦を使った個性的なビール。伝統的修道院のビール造りを再現。オレンジピールの香で非常にスパイシー。最も複雑な味わい。非加熱、ノンフィルター。個性的なビールでグルメ志向の強い方向け。伝統のアビイビールです。オールド・ゴールドカラーのロープ、ビターオレンジのノートとやわらかな苦味の味わいは他にはない個性です。

Médaille d'Argent au Concours Millésime Bio 2022

Médaille d'Argent France aux World Beer Awards 2021

Médaille de Bronze France aux World Beer Awards 2019



フランスのエスプリで IPA を醸す

India Pale Ale BIO

インディア・ペール・エール・ビオ

【タイプ】IPA

アルコール度数 6%。通常の6倍ものホップを使用したIPA。苦味、香共に強く、柑橘系ホップ、苦味系ホップのどちらの個性も楽しめる。非加熱、ノンフィルター。かなり強く個性的なホップが効いたビール。柑橘類とフローラルのノート。清々しい苦味があります。ブリティッシュの伝統醸造方法を尊重して製造しているが、どこかフランスのエスプリを感じるIPA。

Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2021

Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2019

Médaille d'Or au Concours International de Lyon 2018



やわらかくフルーティーさが魅力

Blanche BIO

ブランシュ・ビオ

【タイプ】IPA

アルコール度数 4.5%。ホワイトビールの伝統的醸造を尊重して造った。上面発酵、非熱処理。柑橘、スパイス、バナナのような香りとふんわりとした泡が特徴。非加熱、ノンフィルター。白くフルーティーなビール。自然な濁り。ドイツ、バイエルン州のホワイトビールのエスプリで醸造。柑橘系ノートやスパイス、バナナのような香りとふんわりとした泡が特徴的。

Médaille d'Or 2022 au Concours International de Lyon

Médaille d'Argent au Concours Millésime Bio 2022

Fourquet de Bronze au Concours du Musée Français de la Brasserie 2021

取扱いワインはWEBで確認

取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！
こちらのQRコードからご確認頂けます



取扱いワイン、テクニカルデータ、参考上代、在庫状況等
ワインに関する情報はWEBで随時更新中！
こちらのQRコードからご確認頂けます

こちらのQRコードからご確認頂けます

新入港、限定品はメルマガ！

QRコードから3分でメルマガ購読登録できます
登録はパソコンでもスマートフォンでも可能です
最新在庫、新入港、限定商品案内、試飲会案内等配信中



QRコードから3分でメルマガ購読登録できます
登録はパソコンでもスマートフォンでも可能です
最新在庫、新入港、限定商品案内、試飲会案内等配信中



造り手の”今”を配信中！

新入港、限定品案内も随時配信します！



ソムリエ、バイヤーの究極の暇つぶし「ワインリーホームクッキング」

<https://www.youtube.com/channel/UCmfVthzxMrypSyhjRpOzPWw>

