



昔の味

BLANC LIMÉ

ブラン・リメ

JP・グジラダキス
と
デュクール家

伝統的な白ワインベースの弱発泡性ワイン
昔はカフェのカウンターや、賑やかな村祭りなどで飲まれていました

歴史

1930 -1970年 最盛期

「人にちょっとしたお礼をする時、小銭を渡すか握手をする。でも近くにカフェがあったら、ブラン・リメを一杯おごるんだ」

映画監督モーリス・デルベズ

「リメは賑やかな祭りで、一躍人気を得ました」

ジャン＝ピエール・グジラダキス

「私が小さかった時、両親は暑い夏の畑仕事から戻ると、ブラン・リメを飲んで一息ついていました」

シモーヌ・デュクール



2001-2008年 初回試行

「ボルドーのグジラダキス氏はジャン＝ポール・ラフラジェット氏と提携して、白ワインに風味をつけたブラン・リメを販売」

日刊紙シュド・ウエスト(2001年)

「ブラン・リメはジロンド県の特産品の一つに数えられる。この爽やかで陽気で自然な飲料は、喉の渴きを抑えてくれる」

エル・ア・ターブル誌(2003年)

「ボルドーの白ワインをベースにしたブラン・リメは、日常的なちょっとした楽しみに欠かせません。スポーツの後の最初の一杯として、村祭りや田舎でのパーティー、賑やかな音楽が流れるカウンターなどで。若い人には勿論のこと、昔の思い出に浸りたい方にもお勧めします。有名レストランのテーブルで注文するのも、ちょっとスノッブでエレガント」

ジャン＝ピエール・グジラダキス

2011年 一つの出会い



ジャン＝ピエール・グジラダキス

フランス南西部出身のグジラダキスは、ボルドー市のレストラン、ラ・チュピナのオーナーシェフです。このレストランは同市で最高のレストランとの評判を得、その材料や調理の素晴らしさで様々な栄誉を受賞しました。特にニューヨークのヘラルド・トリビューン紙は、ラ・チュピナを世界一のビストロと絶賛しました。

グジラダキスの料理は材料への賛歌であり、フランスの田舎を訪れたら是非食べてみたいと願うような伝統的な家庭料理です。しかも勿論最高のボルドーワインと共に楽しめるのです。

デュクール家

デュクール家の祖先が、ボルドー市南東のアントル・ドゥー・メールの小さな村ラドーに住み始めたのは1858年のことです。その後1951年、10ヘクタールの畑を引き継いだアンリ・デュクールは、僅か数年間で事業を大きく発展させ、デュクール家はボルドーでも最大規模の家族経営企業の一つに数えられるようになります。

今日では、アンリの子供や孫たちがアントル・ドゥー・メールとサンテミリオン地区にある14シャトー、計450ヘクタールを運営しています。



戻ってきたブラン・リメ

両者の思いがけない出会いは、デュクール家に発泡性ワインの生成に再挑戦する機会を与えてくれました。実はベルナール・デュクールには既に1980年代、ラドー村のシェで シャンパーニュのモエット・エ・シャンドン社 と提携して、弱発泡性ワインの生成を研究した経験がありました。

熱心な技術者である彼にとって、このテーマへの再挑戦は大きな魅力を秘めたものでした。グジラダキス氏と協力して、ベースとなるワインの研究とテイスティングを進め、一つの生産法に意見が一致するまでに数カ月を要しました。白ワインの柑橘系のアロマを引き立てる爽やかな味わいは、レストランの様々な料理にぴったりです。

2011年夏に新発売となったブラン・リメは、先ずボルドー地方で成功を納めます。その後間もなく外国へも出荷され、今日ではニューヨーク、上海、ロンドン、サンフランシスコなどのレストランでも愛飲されています。



レシピ

ソーヴィニヨン・ブランと
セミヨン品種のボルドー
白ワイン

柑橘系の天然アロマ(ラ
イム、グレープフルーツ
など)、水、糖分。発泡性
を与えるため、瓶詰め時
に二酸化炭素を添加



テイスティング

緑がかった淡いイエロー。澆漑とした香り、レモン、柑橘類の皮、アントル・ドゥー・メールのソーヴィニヨンの典型的なアロマ。味わいはフレッシュでクリスピー、中程度の泡、しっかりした酸味と甘味が調和した余韻



フードペアリング

氷を入れて低温で供する(8-10℃)

アペリティブに単独で、またはタパスやシャルキュトリーと共に

フレッシュサラダや魚、魚介類にも



カクテルのアイデア

ブラン・リメはカクテルでも大活躍！

ライム・スピリッツ

大ぶりのワイングラス/一日中いつでも楽しめるカクテル

難易度: ★★☆☆☆

作り方:

- 氷 4つ
- アペロール 1/3
- ブラン・リメ 2/3
- オレンジ1/2個の絞りたて果汁

飾り:

オレンジー切れ



当社のカクテルノートで、この他のレシピもご覧ください

2016年 ロゼ・リメ発売

「ロゼも作っていますか？」

過去数年間、頻繁にこの質問を投げかけられたジャン＝ピエールとデュクール家は、2種類目のリメの生産に取り組みます。

本物のアイデンティティを備え、バランスのとれたロゼ・リメの生成に、結局1年以上かかりました。生産工程は、ブラン・リメと同じです。先ず美味しいロゼを準備し、柑橘類と赤い果実のアロマとアッサンブラージュしていきます。開発者以外にも味わってもらい、全員が納得するまで試行錯誤を繰り返しました。

ロゼ・リメはフルーティーで美味しく、とてもエレガント！



レシピ

メルロとカベルネ・ソーヴィニ
ヨン品種のボルドーのロゼワ
イン

赤い果実（イチゴ、さくらんぼ、
グロゼイユなど）と柑橘類の
天然アロマ、水、糖分

発泡性を与えるため、瓶詰め
時に二酸化炭素を添加



テイスティング

輝きのある淡いピンク色。繊細でフルーティーな香り、赤いベリー類と
グレープフルーツの皮。味わいは爽やかでクリスピー、ボリュームがあ
り、控えめな甘さと細かい泡が澆漖とした印象をもたらす



フードペアリング

氷を入れて低温で供する(8-10℃)

アペリティフに単独で、またはタパスやシャルキュトリーと

フレッシュサラダ、スパイシーな料理、軽いデザートと共に



カクテルのアイデア

兄貴分のブラン・リメ同様、ロゼ・リメもカクテルで飲んでも格別です！

ジン・オクロック

ウイスキーグラス/タ方のカクテル

難易度： ★☆☆☆☆

作り方:

- 氷 4つ
- ジン・ロゼ 1/3
- オレンジの皮
- ロゼ・リメ 2/3

飾り :

レモンの輪切り 2切れ



当社のカクテルノートで、この他のレシピもご覧ください



WEBサイト:



www.leblanclime.com



SNS:



LeBlancLimé



#BLANCLIMÉ

#ROSÉLIMÉ