

MARTIN-POURET

- MAÎTRE VINAIGRIER DEPUIS 1797 -

マルタンプーレ

Ardent défenseur de la Gastronomie française,

Jean-François Martin, 6ème génération de la Maison Martin

Pouret, produit vinaigres selon les méthodes traditionnelles d'Orléans.

Fier d'un savoir-faire unique hérité du Moyen Âge,

l'artisan vinaigrier propose aujourd'hui une gamme de produits

authentiques associant raffinement, différence et gourmandise !

創業以来つづく伝統の
「オルレアン製法」で造られた、
味わい深いワインビネガー

ワインビネガー 赤・白

500ml × 6本 / カートン

オルレアン製法で造られたワインビネガー。ドレッシングやソースはもちろん、白ワインビネガーは魚料理に絞るレモンの代わりとして、赤ワインビネガーは肉料理のソテーの仕上げなどにお使いください。厳選されたワインの芳醇な風味をお楽しみいただけます。



オルレアン製法で造られたビネガー以外にも、個性豊かなラインナップを取り揃えております。



シードル ビネガー

フランス ノルマンディー地方の伝統的な果樹園で採れた香りの良いリンゴを原料にしたシードルを使って造ったビネガーです。

500ml × 6本 / カートン



バルサミコ ビネガー・モデーネ

発酵前のぶどう液を原料として煮詰め、各種の木樽(樅・栗・チェリー・トネリコ・桑)に移し替えながら、長期熟成で製造されたビネガーです。IGP認定取得。

500ml × 6本 / カートン



シェリー ビネガー

スペイン アンダルシア地方で造られたシェリーを使用したビネガーです。甲殻類や魚介類の料理に合います。

500ml × 6本 / カートン

古式『オルレアン製法』を守り続けるマルタンブーレ

ワインビネガーの聖地『オルレアン』



20世紀初めのオルレアン港でのワインの荷揚げの様子

ロワール河のほとりにある、肥沃な大地と森に囲まれた街オルレアン。ジャンヌ・ダルクの生地としても知られるその地は、パリの南約140kmに位置します。かつて、ブルゴーニュなどで造られたワインはロワール河で舟運され、パリに一番近い港であるオルレアンで大量に荷揚げされていました。あるとき、荷揚げされた大量のワインが酸化していたところから、ワインビネガーが造られるようになります。



フランス オルレアン地方

中世、ワインビネガーはその殺菌効果から万能薬として需要が増えた一方で、粗悪品も多く製造・販売されるようになります。そんな中1580年、当時の王アンリ4世が「オルレアンのビネガー造り」の特許状を発行し、良質なビネガー造りを保護しました。こうして「オルレアン製法」は生まれたのです。

現存する世界唯一*の古式製法

フランス革命前夜、この地域には300ほどの酢酸醸造所がありました。1797年にマルタンブーレもこの地で創業します。

ワインビネガーとマスタードの名産地として名を馳せたオルレアンですが、工業的な製造方法の台頭や鉄道輸送の発展の影響を受け、かつての伝統的製法の醸造所は次々と消えていきました。現在、「オルレアン製法」を守り続ける醸造所は、世界で唯一*マルタンブーレ1社だけです。

※年間製造量が数千リットル程度の小規模生産者を除きます。

膨大な時間と手間をかける

現在、工業的に製造されたワインビネガーが市場のほとんどを占めています。これらは一

般的に、金属のタンクに大量のワイン、あるいはぶどうとアルコールを入れ、酢酸菌を加えて強制的に空気と攪拌することで酢酸発酵を促して造られます。数時間で大量に、そして安価に製造できるこの工業的製法が広く普及した一方で、マルタンブーレは伝統製法にこだわり続けてきました。

ビネガーの品質は、使用されるワインの特性に大きく依存します。マルタンブーレでは、厳格な官能評価によって選び抜かれた、3～5年もののワインだけを使用します。

何百年も前から酢酸菌が息づくオーク樽にワインを入れて、かき混ぜず、酵母菌を加えず、酸化を加速させません。空気と触れるワインの表面に膜ができるまで約3週間かけてゆっくりと自然発酵させます。赤ワインビネガーはその後檜の大樽に移し1年以上寝かせて熟成させます。

オルレアン製法は膨大な時間と手間がかかる非効率な製法です。しかしこの造り方でしかまるやかで柔らかい酸味は得られません。また、時間をかけて熟成させることで、原料のワインが持つブーケの豊かさやアロマの繊細さが強く残ります。

マルタンブーレが「オルレアン製法」にこだわるのは「自然に発酵させたもの」が一番美味しいということを知っているからです。

オルレアン製法とは？

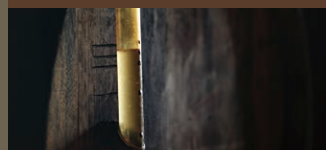
昔ながらの[自然発酵]によりワインビネガーを造る製法です。数時間で工業的に発酵させ大量に製造されるワインビネガーが市場を占める中、マルタンブーレでは選び抜かれたワインをオーク樽の中で時間をかけてゆっくりと酢酸発酵させていきます。

厳格なワインの選定



ビネガーの原料に相応しいワインのアルコール度数は10～12%。度数が高すぎても低すぎても仕上がりに影響を与えてしまいます。ほかにも透明度や状態の安定性など、さまざまな基準をクリアしたワインのみを使用しています。

昔ながらの自然発酵



酢酸菌が息づく240ℓサイズのオーク樽にワインを入れ、かき混ぜることなく28～30℃で3週間かけてゆっくり自然発酵させます。その後50ℓを樽から取り出し、新たなワイン50ℓと入れ替えます。