



Brasserie de Vézelay

ブルゴーニュ発、オーガニック・クラフトビール







麦芽 100%、オーガニック 100%

シャブリの南方に位置し、ワイン産地として、そして中世の面影を残す「フランスで最も美しい村(Les Plus Beaux Villages de France®)」の一つとして世界遺産にも登録されているブルゴーニュのヴェズレー村。そのヴェズレーの丘の麓にて 1516 年バイエルン公により制定された古来のビール純粋令で定めた麦芽、ホップ、水そして酵母以外の糖分、添加物、着色料、副原料を一切使用しない伝統製法を尊重した純粋で味わい深い、個性豊かな地ビールを醸している。

全てオーガニック認証を受けた原料のみを使用し、使われる麦の 85%が地元ブルゴーニュ産、ホップの 80%がアルザス産、残りがドイツから。大麦、小麦、ホップそれぞれ 10 種類以上をビールのタイプによって使い分ける。味を左右する水は東京都の総面積よりも広い広大な敷地を持つ森林地帯、地元モルヴァン自然公園の清らかな天然水を使用。

伝統製法、少量生産、手造り感

創業者であるマルク・ネイレ氏(写真右)は世界中を駆け 巡るビジネスマンとして大手通信会社に20年務めた後に 50歳を手前に脱サラを決心。ワインとビール、そして美味 しい料理をこよなく愛するマルクは自分探しの旅の挙句に 新たにビール造りに情熱を見出す。ビール醸造学の基礎 技術を学んだ後に出会い意気投合したデンマーク人の熟 練ビール職人と共に地元の地域コミュニティーと密着しな がら、オーガニック原料にこだわり、環境に配慮した持続 可能で手造り感の残るビールをコンセプトとしたブリュワリーを2012年に立ち上げる。建物に使われた木材も全て 地元産という徹底ぶり。当時世の中は現在ほどオーガニ ック、サステイナブルである事がトレンドでなく、まだクラフト ビールという言葉が一般的になる遥か前の事であった。





三ツ星、アラン・デュカスでも採用

目指すスタイルは自然で軽快、杯が進む食中向きなビール。アロマ豊かで繊細、アルコール度数も抑えめ。雑味のないピュアかつ深みのある味わいを醸し出す為に低温殺菌処理は行わず、ノンフィルター。その個性と味わいは数々の格式高いレストランのシェフ達の目に留まり、アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ(ミシュラン★★★)のペアリングにも使われた(写真左)。他レスペランス(ミシュラン★★)、ラ・コート・サン・ジャック(ミシュラン★★)などでも取り扱いされている。ワールド・ビア・アワード、パリ農業コンクール他、数々のコンクールにて受賞歴あり。国際規格ISO9001取得。ECOCERT認証。

ワイン好きにおすすめ、 ワイングラスにて香りと余韻をゆっくりと味わうビール









































BLONDE ブロンド

上面発酵のペール・エール。フローラルな香りにモルト感とホップの微かな苦みがバランスよく調和 し、爽快で飲み飽きない味わい。 I.B.U.28、アルコール度数 4.6%。

小売価格 **800** 円(税別) フランス・ブルゴーニュ産 [ケース:330ML×24 本入り·瓶]

JAN: 3760222501460 賞味期限 2026 年 6 月

BLANCHE ブランシュ

小麦、大麦の麦芽を絶妙に配合した上面発酵の白ビール。オレンジピールなど柑橘系の上品な香 りと控えめな苦みと酸味が特徴。軽くフルーティー、肌理細かい泡立ちで喉越し良い。 I.B.U.14、アルコール度数 4.4%。

小売価格 **800** 円(税別) フランス・ブルゴーニュ産 「ケース:330ML×24 本入り·瓶]

JAN: 3760222501507 賞味期限 2026 年 8 月

IPA アイ・ピー・エー (India Pale Ale インディア・ペール・エール)

大麦を主体に小麦の麦芽を使用し、厳選したホップをふんだんに使用した上面発酵のペール・エー ル。上品で風味豊か、アルコール度数が少し高めで強い苦みとモルトの甘みが特徴。 I.B.U.42、アルコール度数 5.4%。

小売価格 **800** 円(税別) フランス・ブルゴーニュ産 [ケース:330ML×24 本入り·瓶]

JAN: 3760222501484 賞味期限 2027 年 5 月