

ETS DELORD FRERES SA

バ・アルマニャック

バ・アルマニャック 25

コンタクト

Jerôme Delord - ジェローム・ドゥ
ロール

(+33) 5 62 06 36 07

jerome@armagnacdelord.com

 armagnacdelord.com



企業概要

ジェローム・ドゥロールとシルヴァン・ドゥロールは歴史と家族経営の価値観を尊んでおり、未来にも目を向けている経営者です。

ランパクス (Lannepax) 村6か所の耕作地に分かれた60ヘクタールのブドウ畑で、伝統的なアルマニャックに使われるブドウ4品種が栽培されています。

先代のプロスペールの工房に設けられたドゥロール家の企業の蒸留酒製造所は、その魂と正統性から家族の価値観をよく表しています。ジェロームとシルヴァンは、アルマニャック製造に4種の蒸留器を使っています。2台が伝統的アルマニャック用であり、その他の2台は再留釜です。当社はアルマニャックによく使われる半連続式蒸留器に加え、再留釜も使用することで2つの蒸留システムを用いている、非常に稀なアルマニャック製造者です。

留液は一家の4か所の醸造室で寝かされ、ドゥロール社のアルマニャックへと熟成されます。

1600を超える樽と、12個のフードルと呼ばれる大樽の中で、オー・ド・ヴィー（蒸留酒）は瓶詰される日を忍耐強く待ちます。メゾン・ドゥロールのバ・アルマニャックはまず新しい樽で寝かされた後、古い樽に移されて更に熟成を続けます。

社長プロフィール

ジェルス県のランパクス村は、バ・アルマニャック (Bas Armagnac) 耕作地の中にあり、この原産地呼称において最も有名です。この地でドゥロール家はオー・ド・ヴィーをほぼ130年前から製造しています。

フランス最古の歴史を持つオー・ド・ヴィーの伝統と家族が築いてきた技術を守りつつ、現代らしいビジョンも取り入れることを、4代目を代表しその家系を誇るジェロームとシルヴァンは望んでいます。



ETS DELORD FRERES SA

バ・アルマニャック

バ・アルマニャック 25

コンタクト

Jerôme Delord - ジェローム・ドゥロール

(+33) 5 62 06 36 07

jerome@armagnacdelord.com

 armagnacdelord.com



主要製品・サービス

ブドウ栽培からボトルの装飾に至るまで、ドゥロール家ではアルマニャック製造の各工程に細やかな作業を行っています。

- ▶ バ・アルマニャック X.O. (Bas Armagnac X.O.)
- ▶ バ・アルマニャック 25年



販売店舗の数

フランスの約800軒のワインショップと、47か国で販売されています。

販売店舗の所在地

- ▶ フランスのワインショップ
- ▶ 専門店

製品の流通経路

- ▶ 直接販売
- ▶ インターネット

サンプル送付を承っております ✓

見本市やイベントでの出店

- ▶ パリのVinexpo見本市
- ▶ デュッセルドルフのProwien見本市

品質保証ラベル

- ▶ 原産地呼称統制 (AOC) ARMAGNAC



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

