

Grand Bleu

マンデリンで代表されるスマトラ島のコーヒーは、数年前から低迷し続ける生産量に加え、その特殊な買付状況(未乾燥のパーチメントの状態で売買)により大手輸出業者が次々に撤退を余儀なくされています。大手による大規模な買付やシステム体制では対応できない一方、地域に根ざした一部の中小業者は、長年の経験と実績、そして地元農家との深い繋がりにより、地道にコーヒーを作り続けています。そんな厳選された生産者から、さらにカップ品質により選び抜かれたマイクロロットです。

地域：ナウリ(Nauli)

地形：島内には主に山地や沼地で、
東部には大河川があり低地へと続いている。
以前は熱帯雨林が大半を占めていたが、
森林伐採により近年は減少傾向。

標高：1350-1550m

品種：Jember, Onang Ganjang, Ateng, TimTim, Sigarar Utang

収穫：手摘み収穫

精製：手動パルパーで果肉除去後、
10-12時間発酵 (Dry fermentation)

処理：フローター除去、水洗3回

選別：トリプルピック(手選別3回)

収穫期：9月/12月、4月/7月