

Guy Breton ギイ・ブルトン

地域：Bourgogne

地区、村：Beaujolais Morgon ポジョレ モルゴン

オーナー：Guy Breton ギイ・ブルトン

醸造・栽培責任者：Guy Breton ギイ・ブルトン

コンサルタント名：なし

HomePage：なし



創業年：1988年（Guy Breton が初代）

ドメヌ解説：

ポジョレーに10あるクリュのなかで、もっとも力強いワインを産み出すと評されるモルゴン村。ギイ・ブルトンは有機栽培を実践し、天然酵母で発酵、酸化防止剤は使わず柔らかく飲み心地のよいワインを造ります。

ワインアドヴォケイト誌ではマルセル・ラピエール、ジャン・ポール・テヴネ、ジャン・フォアイヤールらと共に『ギャング・オブ・フォー（4人組）』と呼ばれるなど、高い評価を受けています。

Petit Max（プティ・マックス）：マックスというのはギイ・ブルトン自身の愛称。

Marylou（マリルー）：ギイ・ブルトンの娘さんの名前。

本人の略歴：

Macon 近くにある醸造学校で一年間就学、BPA 取得後 1985 年から 1987 年まで Marcel Lapière の元で醸造(栽培はしていない)、1988 年に元詰めを開始。ほかの蔵では働いたことがない。父はワイン関係ではなく、祖父から受け継いだ 2.50ha の畑から開始。

哲学：

可能な限り亜硫酸は使わない、醸造段階で科学的な介入はしない。清澄濾過ももちろんしないが、Vin Nouveau のみは時間をかけて澱を引けない理由からフィルターをかけている。

畑について

栽培方法：認証は無いが畑に使用するものも可能な限りビオで有機栽培を心がける。

その栽培方法の開始時期：1988年よりずっと。

その栽培方法を適用している畑名：すべて

栽培方法の将来的な展望：もう 60 歳になるので別にこれから変えるということはないとのこと。

土壌：シスト、砂、岩

自社ブドウ畑面積：4.5ha

契約ブドウ畑面積：ポジョレ・ヴィラージュ(土壌は花崗岩)0.8h、レニエ 1ha

自社ブドウ畑の数： 8

自社栽培ブドウ品種： ガメのみ

ブドウ以外の自社農作物： なし

主な仕立て方法： ゴブレ

仕立ての支柱の素材： 木製

添え木の素材： 木製

堆肥： AB 認証のものを購入



醸造について

酵母のタイプ： 野生酵母

压榨方式： 水平式プレス、3000kg～3500kg サイズで 15 時間程度かかるという。木製の垂直式が壊れたため、ステンレスの水平式を使用、受け皿だけ木製のものをそのまま使っている

醗酵容器： 50hl コンクリートタンクが主体、ポリエステルも数台使用する

熟成容器： DRC の 2～3 年 228L 古樽で 5～12 ヶ月熟成後大きなポリエステル容器に移し 6 ヶ月熟成。樽の香りを移しすぎないように考慮。MorgonVV で樽内 8 ヶ月、P'tit Max で 1 年。

セラー環境： すべての畑は蔵よりおよそ 3km 圏内。蔵、醸造施設ともに地階。

年間生産ボトル本数： 30000～45000 本/年

