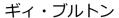


## **Guy Breton**





ギィ・ブルトンは、マルセル・ラピエールに次ぎ、ボジョレで最も古くからバイオロジック栽培や亜硫酸低添加の醸造を敢行した先駆的生産者の一人。マコン近郊の醸造学校を卒業後、1985年から87年までマルセル・ラピエールの醸造アシスタントを務め、1988年から、祖父の畑を受け継ぎ自らの名で瓶詰めを開始した。ボジョレ北部で、最も力強く長命なワインを生むと評されるモルゴン村を中心とする、計7haの畑を栽培。畑で瞠目させられるのは古木の多さ。特にモルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュは1934年植樹の古木の区画。さらに、自らのニックネームを冠したモルゴン・プティ・マックスは、1893年から1957年植樹の古木のみから産し、マセレーション期間も一番長く行われるので、非常に長命なワインとなる。しかしながらギィの真骨頂はエントリーレベルのマリルーを飲んだ時に一番感じられるのかもしれない。発泡せずとも香りとパレットにわずかに感じる程度に二酸化炭素が溶け込んでいる状態のボジョレが好きだそうで、ガス抜きの工程は行わず、その軽快さは飲み手の心を躍らせる。

2022		●Beaujolais Vill ボジョレ・ヴィラ-		要娘マリルーの名を付けた、飲み口の		
Suprime Surface Surfac	畑	品種:ガメ100% 植樹:1970年 位置:標高350m、南東向き 土壌:シスト、石灰質	醸造	セメントタンクで10日間のマセレー ション セメントタンクで3ヵ月間の熟成	備考	とても軽やかなボジョレ。エントリーレベルのワインながらギィのワインのスタイルが素直に現れている。色合いは薄く、華やかでフレッシュな飲み心地。
Produce of France		●Réạ レ=				
RÉGNIÉ  APPELLATION D'ORIGINE PROTEGÉE  Mis en bouteille par  USEVOL 750M.  AUX BEETON À 69910 VILLIÉ-MORGON	畑	品種:ガメ100% 植樹:1930年頃(50%) 、1975年 (50%) 位置:標高400m、南東向き 土壌:花崗岩、砂岩土壌	醸造	セメントタンクで15日間のマセレー ション タンクで8ヵ月間熟成		ボジョレのクリュの一つである、レニ エの畑。軽やかでチャーミングな果実 味が特徴のクリュ。
Produce of France	● Morgon - Vieilles Vignes モルゴン ヴィエイユ・ヴィーニュ					樹齢の高いぶどうならではの複雑な味 わい。 タンニンはきめ細かく液体に溶
MORGON  APPELATION D'ORIGINE PROTECÉE  "VIEILLES VIGNES."  Mis en bouteille par  13 VQ. 750 M.  BUT BRETON À 69910 VILLIÉ-MORGON	畑	品種:ガメ100% 植樹:1934年 位置:標高350m、南東向き 土壌:岩石、シストを含む砂質	醸造	セメントタンクで20日間マセレーション 古樽で8ヵ月間熟成	備考	け込み、長い余韻をもたらす。鴨の ローストにスパイスを効かせたソース など、黒コショウ、クローブ、ナツメ グ、シナモンなどの冬らしいスパイス との相性が良い。
Produce of France	● Côte de Brouilly コート・ド・ブルイィ					
CÔTE DE BROUILLY  APPELIATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  Mis en bouteille par  11,51 VOL 750 M.  GUY BRETON À 69910 VILLIÉ-MORGON	畑	品種:ガメ100% 植樹:1960年頃 位置:標高300m 土壌:花崗岩、砂質	醸造	セメントタンクでマセレーション 228Lと400Lの古樽で8~10ヵ月間熟 成	備考	ボジョレのクリュの一つである、コート・ド・ブルイィの畑。エレガントな香り、畑の標高は比較的低いため、果実味に凝縮感と若干の野趣の出るクリュ。

Produce of France	●Chirouble - Cuvée Léa シルーブル キュヴェ・レア					ボジョレのクリュの中でも最も標高の
CHIROUBLES  APPELIATION D'ORIGINE PROTEGÉE  Cuvée Léu  125.10L Mis en bouteille par 750M. GUY BRETON À 69910 VILLIÉ-MORGON	品種:ガ 植樹:19 位置:標 土壌:岩	50年代		セメントタンクでマセレーション。 228Lと400Lの古樽で8~10ヵ月間熟 成	備考	高いシルーブルの区画。近年、多くのボジョレ生産者が冷涼さを求め、この区画でのワイン造りを始めている。キュヴェ名のレア(Léa)はギィの孫娘の名前から。
Produce of France	●Fleurie フルーリー					
APPELIATION D'ORIGINE PROTECÉE  Mis en bouteille par 12,51 VOL  TOUT BRETON À 69910 VILLIÉ-MORGON		メ100% 高300〜400m 崗岩、砂質		セメントタンクでマセレーション 228Lと400Lの古樽で8〜10ヵ月間熟 成	備考	ボジョレのクリュの一つである、フルーリーの畑。一際華やかな香り。スリムでありながら密度のある果実味が特徴のクリュ。
Max	● Morgon - P'tit Max モルゴン プティ・マックス					自身のあだなである「プティ・マック
	位置:標	メ100% 193年〜1957年 高350m、南東向き 石、シストを含む砂質	醸造	セメントタンクで26日間マセレーション 古樽で5~12ヵ月間の熟成の後、ポリエステルタンクで6ヵ月間の熟成	備考	ス」を名付けた、フラッグシップ・ キュヴェ。ギィの所有する畑の中でも 最高齢の樹齢の畑で、しっかりと熟さ せ、抽出も長めに行う。樽熟成と瓶熟 成も、彼の他のワインに比べ一段と長 くなっている。