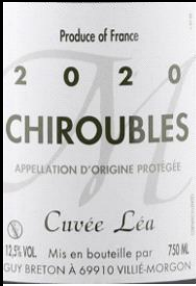


ギィ・ブルトンは、マルセル・ラピエールに次ぎ、ボジョレで最も古くからバイオリジック栽培や亜硫酸低添加の醸造を敢行した先駆的生産者の一人。マコン近郊の醸造学校を卒業後、1985年から87年までマルセル・ラピエールの醸造アシスタントを務め、1988年から、祖父の畑を受け継ぎ自らの名で瓶詰めを開始した。ボジョレ北部で、最も力強く長命なワインを生むと評されるモルゴン村を中心とする、計7haの畑を栽培。畑で瞠目させられるのは古木の多さ。特にモルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュは1934年植樹の古木の区画。さらに、自らのニックネームを冠したモルゴン・プティ・マックスは、1893年から1957年植樹の古木のみから産し、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、ガス抜き工程は行わず、その軽快さは飲み手の心を躍らせる。

	● Beaujolais Villages - Marylou ボジョレ・ヴィラージュ マリルー			備考	愛娘マリルーの名を付けた、飲み口のとて軽やかなボジョレ。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。
	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		
	● Régnié レニエ			備考	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。
	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		
	● Morgon - Vieilles Vignes モルゴン ヴィエイユ・ヴィーニュ			備考	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、シナモンなどの冬のスパイスとの相性が良い。
	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		
	● Côte de Brouilly コート・ド・ブルイ			備考	ボジョレのクリュの一つである、コート・ド・ブルイの畑。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。
	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		

	●Chirouble - Cuvée Léa シルーブル キュヴェ・レア			備考	ボジョレのクリュの中でも最も標高の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。
	畑	品種：ガメ100% 植樹：1950年代 位置：標高400m 土壌：岩石、シストを含む砂質	醸造		
	●Fleurie フルーリー			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。
	畑	品種：ガメ100% 位置：標高300～400m 土壌：花崗岩、砂質	醸造		
	●Morgon - P'tit Max モルゴン プティ・マックス			備考	自身のあだ名である「プティ・マックス」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。
	畑	品種：ガメ100% 植樹：1893年～1957年 位置：標高350m、南東向き 土壌：岩石、シストを含む砂質	醸造		