



株式会社 **フィネス**

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2017年3月

ギイ ブルトン

GUY BRETON

地所:ブルゴーニュ地方 ボージョレ地区 ヴィリエ モルゴン村

マルセル ラピエール氏の下でワイン造りの手伝いをしていたギイ ブルトン氏は1987年から自分でワイン造りを始めました。ブルトン家はギイ氏の祖父の代からワインを造っていましたが、両親は別の仕事をしていたため、その間は他の方にワイン造りを依頼していました。しかしその方が事故で他界した為、マルセル氏の薦めもあって、現当主のギイ氏がワイン造りを継ぐことになりました。現在はモルゴンを中心に約7haの畑を所有しています。

畑の土壌は主に粘土石灰質で区画によっては樹齢100年を超えるものもあります。除草剤は一切使用せず、土壌の違いや樹齢の違いごとにキュヴェを分けて醸造します。収穫は手摘みで除梗はせず、マセラシオン カルボニックと アルコール醗酵はコンクリートタンクまたは珪瑯タンクでアロマを引き出す為に醗酵温度を5~20℃と低温に維持し、約30日間かけてゆっくりと行われます。昔ながらの圧搾機で16時間かけて圧搾し、熟成用の旧樽にはDRC社から譲ってもらった2、3年樽を使用しています。亜硫酸は瓶詰の段階で微量使うのみで、コラージュ、フィルター共に行いません。



ギイ ブルトン氏

モルゴン ヴィエイユ ヴィーニュ

● **MORGON <VIEILLES VIGNES>**

ガメ種100%。畑は醸造所があるヴィリエ モルゴン村の西に位置する「Les Charmes (レ シャルム)」という場所にあり、約3haを所有しています。当ドメーヌでの古木の定義は75年以上の木しか認めておらず、この畑に植えられているガメ種は樹齢100年を超える株も多くあります。古木の葡萄は成る房数も自然と少なくなり房や粒も小さいのでとても凝縮し、その葡萄から造られるワインは果実味豊かできれいな酸味があり、ガメ種の葡萄で造ったワインとは思えないほど繊細でチャーミングな味わいでモルゴンのイメージを覆すほどのポテンシャルを持っています。また、熟成してくるとピノ ノワールのワインと間違えるくらいエレガントになってくるため、ガメ種のワインが苦手な人でもこのワインなら飲めるという人も多く居ます。亜硫酸をほとんど添加していない為、流通、管理をより丁寧に行なう必要があります、ギブルトン氏曰く、高くても16～17℃の温度で流通や保管をする必要があるとのこと。



昔ながらの圧搾機(左)と醸造所裏手の古木の畑(右)



ドメーヌでの試飲には必ずハムやソーセージが出てきてワインが止まらなくなる