

Catherine & Pierre Breton

カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン/ロワール



グルグルの原点！

時代を築いた「青くないカベルネ・フラン」

自然派ワインを扱う人ならば知らない人はいない造り手、カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン！世界中から注目される自然派ワインの見本市「ディエーヴ・ブーティユ」の創始者としても知られ、自然派ワインムーヴメントの立役者として、多くの生産者に影響を与えてきた存在です。そんなブルトンの代名詞とも言えるのが、青さのないカベルネ・フラン！この品種に苦手意識を持つ方こそ、ぜひ一度、彼らの造るカベルネ・フランを試してみてください！チャーミングな赤果実のアロマと、しなやかな質感が際立ち、驚くほど自然に飲み進められます。その背景にあるのは、葡萄の樹齢の高さ。15世紀から代々続く葡萄農家である彼らにとっての“若木”は、なんと樹齢50年！古樹由来の奥行きと、過度な抽出に頼らないスタイルで、ロワール自然派ワインの原点でありながら、今なお多くの飲み手に愛される、永遠のスタンダードです。



すぐ楽しめる「エポーレ・ジュテ」！

バランスが良く、抜栓直後から魅力を発揮するエポーレ・ジュテシリーズ！実はこのシリーズはブルトンの通常ラインと別に、飲み頃のワインを厳選してボトリングした特別キュヴェです。フランスと遠く離れた日本に向けて、よりブルトンのワインを身近に、気軽に楽しんでほしい！という想いから生まれました。ドメーヌでは、特別な来客への贈答用として使われるほど、造り手自身も大切にしているシリーズです。エチケットを手掛けるのは、ナチュラル界隈ではお馴染みのミッシェル・トルメ氏。「Épaulé(肩まで掲げて)」、「Jeté(一気に流し込む)」！その名の通り、気づけばグラスが進んでしまうような飲み心地の良さ！ぜひ体感してください！



▲フランス＆バティスト夫妻。ブドウを足で優しく踏んで破碎！
雑味が出ないように色素やタンニン抽出し、発酵を促す。

スタイルは継承、品質は向上！

ヴァーヴレイ出身のカトリーヌと、ブルグイユ出身のピエールにより1985年に設立されたブルトンは、1980年代後半に有機栽培へ転換して以来、35年以上実践し続けてきました。現在はカトリーヌ&ピエールは公式には引退し(とは言っても、毎日畑に出ています)、ヴァーヴレイは息子ポール、ブルグイユは娘フランス&夫バティストが継承しています。元々パリのピストロで料理人をしていたバティストは、食材の個性を見抜き、それらを一皿に昇華させる感覚に優れ、現在はワイン造りの場でそのセンスを発揮。飲み心地が良く、普段の食事に溶け込むような自然体なブルトンスタイルはそのままに、ワインの完成度はより磨きがかかっています。ブルトンをご存じの方にも、ぜひ今のブルトンを改めて感じていただきたいです！

【ご注文は】

受注専用メール： t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港&試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

<ワインリスト>



Elle est pas bulle, la vie? [2023]

エレ・パ・ビュル・ラ・ヴィ?

粘土とシレックスが混じる、ヴェルヌ・シュール・ブレンヌ村の畑のみを使用。畑で選果をしながら手収穫を行い、セラーでもう一度選果を行う。ダイレクトプレスし、清澄を行なった後、ステンレスタンクで発酵。発酵中、残糖が約 20g/L の段階で瓶詰めし、瓶内で発泡を得る。9 ヶ月間澱と共に瓶内熟成。ノン・ドザージュ、酸化防止剤無添加。自然な甘さが感じられる。みんなで分かち合いたくなるような、親しみやすい味わい！

参考上代: **4,800** 円 在庫数: **100** 本

【タイプ】泡白 【品種】シュナン・ブラン



青くないカベルネ・フラン！

Bourgueil "Avis de Vin Fort" 2024

ブルグレイユ・アヴィド・ヴァン・フォール

キュヴェ名は「Avis de vent fort = 強風注意報」の言葉遊びから。漁師達が船を出せないから飲むしかないね、と飲む言い訳にしていた言葉。セニエ法により軽めに仕立てた赤ワイン。除梗し野生酵母のみで発酵。木樽で熟成。クリアで細やかな酸があり、軽快な味わい。ぜひ冷やしてお試ください。鮮やかな赤果実のアロマが次の一杯を誘います！

参考上代: **4,300** 円 在庫数: **300** 本

【タイプ】赤 【品種】カベルネ・フラン

"Epaule Jete" Vouvray Brut N.V

11:1

参考上代: **4,700** 円 在庫数: **潤沢**

エポーレ・ジュテ・ヴーヴレイ・ブリュット

【タイプ】白泡 【品種】シュナン・ブラン

ヴーヴレイの東に位置するヴェルヌ・シュール・ブレンヌ村の畑。シルト砂質土壌。日照量が非常に豊富で、完熟したシュナンのふくよかな果実味、柔らかさが表現されやすい。樹齢は約 50 年で自然な凝縮感も生まれる。コンクリートタンクで醸造、225L 古樽で 9 ヶ月間熟成。瓶内二次発酵。残糖 0.3g/L。

"Epaule Jete" Vouvray Sec 2024

11:1

参考上代: **5,000** 円 在庫数: **580** 本

エポーレ・ジュテ・ヴーヴレイ・セック

【タイプ】白 【品種】シュナン・ブラン

ヴーヴレイの東に位置するヴェルヌ・シュール・ブレンヌ村の畑。シルト砂質土壌。日照量が非常に豊富で、完熟したシュナンのふくよかな果実味、柔らかさが表現されやすい。樹齢は約 50 年で自然な凝縮感も生まれる。コンクリートタンクで醸造。熟れた白桃のような香り。口中は果実の厚みとフレッシュさがバランス！

Apprenez le geste qui sauve les Vignerons



EPAULE JETÉ

Groupe de France, Brut, Vin de Bourgueil et Chinon

"Epaule Jete" Bourgueil 2024

11:1

参考上代: **4,700** 円 在庫数: **300** 本

エポーレ・ジュテ・ブルグレイユ

【タイプ】赤 【品種】カベルネ・フラン

粘土質砂土壌のカベルネ・フラン。除梗後自然発酵、木樽で約 10 日間マセラシオン。その後 10 ヶ月間木樽で熟成。伝統的なブルグレイユのスタイルを表現。果実味豊かで細やかなタンニンが感じられる、食事を誘うワイン。陽気な雰囲気の中で、気軽に楽しみたくなる飲み心地の良さ！

"Epaule Jete" Chinon 2020

11:1

参考上代: **4,000** 円 在庫数: **160** 本

エポーレ・ジュテ・シノン

【タイプ】赤 【品種】カベルネ・フラン

ロワール川とヴィエンヌ川の合流点に位置する、粘土石灰質土壌のポーモン畑のカベルネ・フラン。2 つの大河から大西洋由来の穏やかな気候が流れ込む場所のため、葡萄はゆっくりと成熟する。円錐型の木製タンクで醸造。飲み疲れない、しなやかなタンニンが魅力。

※ **11:1** 表記のワインは **12 本ご購入で内引き 1 本**いたします。1 種類につき 12 本単位でお願いいたします。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック