

Pouilly-Vinzelles

Domaine la Soufrandière

<ドメーヌ・ラ・スフランディエール>



ブルゴーニュ南部フュイッセ村に隣接したVinzelles/ヴァンゼル村に本拠を置くドメーヌ。2000年から醸造・瓶詰めを行っており、Pouilly-Vinzelles/プイイ・ヴァンゼルを中心に現在約10.5haを耕作。当主はジャン・フィリップ・ブレットとジャン・ギヨーム・ブレット兄弟。

ドメーヌの歴史は、1947年父方の祖父で薬学博士であったジュール・ブレ氏がヴァンゼル村のLa Soufrandière/ラ・スフランディエールと呼ばれる地所を取得したことに始まる。

当時の所有畑はPouilly-Vinzelles Climat «Les Quarts»にわずか1haのみであった。その後、ジュール氏は隣接する区画を徐々に取得し拡大するものの、畑は全て折半耕作に出され、収穫されたブドウは協同組合へと売却されていた。1969年、ジュール氏の三男のジャン・ポール氏が運営を引き継いだ頃にはPouilly-Vinzelles Climat «Les Quarts»を4ha、Pouilly-Vinzelles Climat «Les Longeays»を0.55ha、合計4.55haに拡大されていた。が、やはりブドウは協同組合へと売却されていた。

そのジャン・ポール氏の二人の息子達は幼少の頃から休日をヴァンゼル村で過ごしていた。そしていつからか、彼らのルーツであるその地で、目を見張るほどのワインを造りたいと考えるようになった。1991年～2000年にかけて兄弟は栽培と醸造を学び、いくつかの著名な生産者の元で研鑽を積み、1998年には協同組合との関係にも終止符を打ち、兄弟がヴァンゼル村に戻ってきてドメーヌとして初めて醸造・瓶詰めを開始した記念すべき年が2000年。現当主でもある、兄のJean-Philippe/ジャン・フィリップと弟のJean-Guillaume/ジャン・ギヨームのBret/ブレ兄弟がこの年からビオロジックとビオディナミ農法を採用している。翌年2001年には、南ブルゴーニュの有機栽培の畑に特化し、その類稀なテロワールを体現する偉大なワインを産み出すことを目的としたマイクロ・ネゴスのBret Brothers/ブレット・ブラザーズの運営もスタート。

2004年、母方の祖父が所有していたMâcon-Vinzelles «Le Clos de Grand-Père»の耕作を開始。2006年と2008年、ヴィエイユ・ヴィーニュのガメイが植えられているBeaujolais-Leynesの畑3haを取得。2012年には醸造設備を拡充。2016年、Saint-Véran 3.5ha、Pouilly-Fuissé 1.2ha、Aligoté 0.3haを取得。

<栽培について>

2000年からビオロジックとビオディナミ農法を採用し、除草剤や殺虫剤といった人口合成薬剤を一切使用せずに、土中微生物などの多様な生物相に最大限の配慮を払った栽培を行っている。これはバランスがとれ、活力に溢れた、卓越したテロワールを反映したワインを生み出すため。さらに、収量を抑えるため、摘芽など自然な方法も採用している。なお、公式な農法転換は2003年から行っており、2006年にAgriculture Biologique(AB)及びdemeterの認証を取得している。また農作業においては、2000年から部分的な耕耘に留めており、2008年からは農耕馬による耕作を実施。土壌を丁寧に扱える伝統的な農機具の再導入。これらにより土にかかる圧力の抑制などの効果があった。



<醸造について>

完熟したブドウを手摘みで収穫し、慎重に破碎後3時間かけて圧搾。デブルバージュを行い、6～18年使用の樽（新樽は不使用）またはタンクを使用し、区画別のロットに分け、ブドウ果皮に存在する天然自然酵母のみで発酵。熟成期間は以下の通り。

Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père », Pouilly-Vinzelles 11ヶ月

Pouilly-Vinzelles « Les Longeays », « Les Quarts » 17ヶ月

添加するSO₂はワインに寄って異なるものの40～70mg/Lに抑え、よりピュアにテロワールを反映したワインが生まれるように配慮している。

（demeterでは90mg/Lまで認められている）

Bourgogne Aligoté Cuvée « ALIGATO » ※ 次回入荷未定

【品種】アリゴテ 100% 【面積】0.3ha 【平均樹齢】35年 【土壌】粘土質石灰土壌 【標高】300m

【傾斜】東向き 【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】ドゥミ・ミュイ（600L 樽）を使用し、澱とともに熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。



Vin de France « La Carbonnode »

【品種】シャルドネ 100% 【区画】La Bonnode

【面積】2ha 【平均樹齢】35年

【密植度】8,500 本/ha 【土壌】粘土質石灰土壌 【標高】250m

【傾斜】東向き、斜度 20% 【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままマセラシオン・カルボニックで 9 日間かけ天然酵母で発酵。

醸造時には SO₂ 無添加。

【熟成】木樽を使用し、澱とともに 17ヶ月熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。【SO₂量】20mg/L

【備考】シャルドネでマセラシオン・カルボニックを行ったキュヴェのため、ヴァン・ド・フランスとしてリリース。



Saint-Véran Climat « La Bonnode » « Ovoïde »

【品種】シャルドネ 100% 【区画】La Bonnode

【面積】2ha 【平均樹齢】35年

【密植度】8,500 本/ha 【土壌】粘土質石灰土 【標高】280m

【傾斜】東向き、斜度 20%【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】セメント製の卵形タンク« Ovoïde »で澱とともに 11ヶ月熟成し、さらにステンレスタンクで

澱とともに6ヶ月熟成。【SO₂量】30mg/L



Saint-Véran Climat « La Bonnode »

【品種】シャルドネ 100% 【区画】La Bonnode 【面積】2ha

【平均樹齢】35年 【密植度】8,500 本/ha 【土壌】粘土質石灰土壌 【標高】250m

【傾斜】東向き、斜度 20% 【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】木樽とタンクを使用し、澱とともに 17ヶ月熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。

【SO₂量】40mg/L



Saint-Véran Climat « La Combe Des Roches »

【品種】シャルドネ 100% 【面積】1.5ha 【密植度】8,500 本/ha

【土壌】白色泥灰土上に広がる粘土質土壌 【標高】250m 【傾斜】北向き

【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】70%をタンク、30%を 10 年以上使用した 228L の小樽を使用し、澱とともに熟成。

無清澄・無濾過で瓶詰め。【SO2 量】50mg/L

【備考】2016年に取得した1.5haの素晴らしい区画から。ロッシュ・ド・ヴェルジッソンの麓に位置する美しい谷の北向き斜面の区画。涼しいテロワールながら、ブドウがよく熟するのが特徴。



Pouilly-Fuissé Climat « En Chatenay »

【品種】シャルドネ 100% 【区画】La Bonnode 【面積】0.7ha

【密植度】9,000 本/ha 【土壌】粘土質石灰土壌 【標高】250m 【傾斜】北東向き

【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】木樽とタンクを使用し、澱とともに 17 ヶ月熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。

【SO2 量】50mg/L

【備考】：ロッシュ・ド・ヴェルジッソンの麓に位置する美しい谷に位置した東向き斜面の区画に、シャルドネのヴィエイユ・ヴィーニュが植えられており、完璧なバランスを備えたブドウが得られる。ジュラ紀の赤い土壌に特有の「緊張感」を持つ。これこそが、この偉大なキュヴェの特徴そのもの。



Pouilly Fuisse Climat « Au Vignerai »

【品種】シャルドネ 100% 【区画】Au Vignerai 【面積】0.49ha 【平均樹齢】35 年

【密植度】8500 本/ha 【土壌】粘土質石灰土壌 【標高】310m

【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】木樽とタンクを使用し、澱とともに 17 ヶ月熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。【SO2 量】55mg/L

【備考】：ロッシュ・ド・ソルトレ（マコン西部にあるソルトレ・プイのコミューンを見下ろす石灰岩の断崖）特に赤い粘土石灰岩の土壌から生産されるブドウは小さく、このテロワールの可能性を最大限に引き出します。これはおそらく1erCruに匹敵するクオリティー。



Pouilly-Vinzelles Climat « Les Quarts »

【品種】シャルドネ 100% 【区画】Les Quarts 【面積】2ha 【平均樹齢】45-80 年

【密植度】8,500 本/ha 【土壌】酸化鉄に富み、石英質を含むバジョース階粘土質石灰土壌

【標高】230m 【傾斜】東向き、斜度 20% 【栽培】ビオロジック認証済み（EU、DEMETER）

【醸造】手摘みで収穫後、全房のまま圧搾し、228L 樽を使用し天然酵母で発酵。マロラクティック発酵あり。

【熟成】228L 樽で澱とともに 11 ヶ月熟成し、さらにステンレスタンクで澱とともに 6 ヶ月熟成。

【SO2 量】40mg/L 【備考】1.5ha の畑で 2008 年から馬による耕作を実施中。

スフランディエールの発祥の畑であり、フラッグシップ。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp



Bret Brothers

<ブレット・ブラザーズ>



Bret Brothersは、Fuissé村の隣接したVinzells村に本拠を置くDomaine La Soufrandièreが2001年8月にスタートしたメゾン。ブルゴーニュ南部（マコン、そして2013年ヴィンテージからはボージョレも）に特化し、その類稀なテロワールを体現する偉大なワインを産み出すことを目的としている。この野心的とも言える目的を達するために、以下の厳格なルールを課している。

・情熱ある栽培家によって耕作される、ヴィエイユ・ヴィーニュの植えられている区画を厳選すること。・果汁や仕上がったワインではなく、ブドウの状態で購入すること。・完熟したブドウのみをメゾンのチームが手摘みで収穫を行うこと。・土着の自然酵母100%で発酵を行うこと。・熟成、瓶詰めもメゾンで行うこと

この各ステップはドメーヌのブドウに対するものと全く同じような気遣いと情熱をもって行われている。2006年ヴィンテージからは、ビオロジックで栽培されたブドウによる11キュヴェにおいてECOCERT認証を取得。これはあらゆる面で優れていると信じる持続可能な農業を採用している栽培家に対する支援であり、またこれはメゾンの責務でもあると考えている。この農法により、ワインはより活力に満ちた生き活きたワインとなっている。

● Bret Brothersの概要 ●

- ・マコンの偉大な白、そしてボージョレとクリュ・ボージョレにフォーカス
- ・1種のワイン = 1区画 = 1栽培家
- ※Mâcon-Villages «Terroirs du Mâconnais »を除く
(最低でも樹齢40年以上のブドウが植えられた区画を厳選)
- ・メゾンのチームが手摘みで収穫
- ・11キュヴェがビオロジックとして認証
- ・900~4000本までの極小ロットのみで構成
- ・年間生産量 : 5万本
- ・土着の自然酵母100%で発酵
- ・多くのキュヴェで5~15年使用したブルゴーニュ小樽で醸造・熟成

【白ワイン】

Mâcon-Villages « Terroirs du Mâconnais »

【品種】シャルドネ 100%

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を使用し土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。

Bret Brothers唯一のアッサンブラージュによるワイン。

Mâcon-Chaintré, Mâcon-Fuissé, Viré-Clessé, Saint-Véran, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Locheからのワインをアッサンブラージュ。ボルドーでいうならさしずめセカンドに当たるワインと言えるかもしれないが、さにあらんや、よくある典型的なワインではなくマコンの地の卓越性を体現した素晴らしい1本。



Macon-Chardonnay Climat « La Crays »

【品種】シャルドネ 100%

【樹齢】20～40年

【土壌】石灰分の強い粘土質石灰土壌。西向き。

【標高】220m

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を20%使用し

土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。

非常に美しいテロワール。鉱物を連想させる区画のとおり粘土質の土壌に白い石灰の小石が

露出している。非常に密度の高い味わいとなっている。



Saint-Veran Climat « En Combe »

【品種】シャルドネ 100%

【樹齢】40年

【面積】0.25ha

【土壌】酸化鉄に富む粘土質石灰土壌。真南向き。

【標高】350m

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を使用し土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。

Chasselas村に位置する壮大な丘に面した、真南向きの区画。そのテロワールによる凝縮したミネラル感と豊かな果実味をまとっている。土壌中の酸化鉄の含有量が多いことから熟成能力の高いワインで、若い内はその姿をあまり見せないものの、数年ほどの熟成によりその姿を現すキュヴェ。



Pouilly-Loche Climat « La Colonge »

【品種】シャルドネ 100%

【樹齢】40年

【面積】0.35ha

【土壌】粘土質石灰土壌。東向き。

【標高】200m

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を使用し土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。

Pouilly-Locheは全域でわずか30haしかない非常に小さなアペラシオン。同じように全域で50haしかないPouilly-Vinzellesの双子の妹にあたるアペラシオン？ YesでもありNoとも答えることができる。というのは、2種の異なる土壌を見ることができるからである。1つは非典型的といえる頁岩質土壌、そしてもう1つはPouilly-Vinzellesにある区画« Les Buchardières »に見られるような粘土質石灰土壌。「La Colonge」は後者の粘土質石灰土壌にあたり、東向きとなっている。



Pouilly-Fuissé Climat « Le Clos Reyssie »

【品種】シャルドネ 100%

【樹齢】60年以上

【面積】0.35ha

【土壌】粘土質石灰土壌。東向き。（斜面基部では非常に

固い石灰岩が母岩となっている）【標高】200m

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を使用し土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。

« Le Clos Reyssie »は、Pouilly-Fuisséを構成する4ヶ村の1つであるChaintré村で最も有名な区画。2013年ヴィンテージからは、その区画内にある2箇所の畑のアップサンブラージュに。1つは以前からの斜面の基部にある畑で、もう1つは新しく加わった斜面の上部にある最良の場所に位置する畑。日の出を向かえる東向き。



Pouilly-Fuissé Climat « En Carementrant »

【品種】シャルドネ 100% 【樹齢】55年

【面積】0.50ha 【土壌】石灰分の強い粘土質石灰土壌。真南向き。

【標高】350m

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を使用し土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。

« En Carementrant »はVergissonの中でも350mと標高の高い地に位置しており、真南向きのこの区画はこのアペラシオンの中でも間違いなく最高のテロワールを持つ区画の1つ。樹齢50～60年という高い樹齢を誇り、有名なRoche de Vergissonの崖下に位置している。



Pouilly-Fuissé Climat « Les Chevrieres »

【品種】シャルドネ 100% 【樹齢】40年以上

【土壌】酸化鉄を多く含み礫質と粘土質に富む粘土質石灰土壌。

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままで圧搾。228Lの小樽を使用し土着自然酵母で発酵、熟成。熟成期間は11ヶ月。2013年初リリース。

Chaintré村に位置する« Le Clos Reysie »と並んで偉大なテロワールを

持つ区画。酸化鉄を多く含み、礫質と粘土質に富む特徴的な土壌で、非常に高い樹齢を誇る。産まれるブドウは非常に果粒が小さく、ミルランダーージュを生じている。非常に長熟なワイン。



【赤ワイン】

Beaujolais -Villages « Glou de Jeff »

【品種】ガメイ 100% 【土壌】石灰質の混じる花崗岩質土壌。【標高】300m

友人の手によるワイン。Bret Brothersの歴史の中で唯一収穫にも醸造にもメゾンが携わっていないワインながら、この魅力溢れるワインを紹介したい。Jean-François («Jeff»のこと)は、才能と情熱にあふれる気鋭の栽培醸造家としてLeyneでスタートを切ったが、このワインの販売を自身の手では全く行わなかった。おすすめしたい1本。



Beaujolais-Lantignié « Glou de des Bret »

【品種】ガメイ 100% 【ロケーション】レニエ・クリュの隣に位置するランティニエ村

【土壌】花崗岩質土壌。【醸造】手摘みで収穫後、全房のままマセラシオン・カルボニックで2週間かけ天然酵母で発酵。醸造時にはSO2無添加。

« Glou de des Bret »は山のワイン。ピンクの花崗岩で栽培される葡萄を使用。

近年リリースされているZEN（禅）メソッドで醸造される。SO2は20mg/L。



Juliéna Climat « La Bottière »

【品種】ガメイ 100% 【区画】La Bottière 【面積】0.5ha【土壌】火山性土壌で片岩質と泥灰質

【標高】260m 【傾斜】南向き【栽培】ビオロジック認証済み（EU）

【醸造】手摘みで収穫後、全房のままマセラシオン・カルボニックで10日間かけ天然酵母で発酵。醸造時にはSO2無添加。【熟成】10年以上使用した228Lの小樽で10ヶ月熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。

« Juliéna »は独特の硬質なミネラルを感じるテクスチャーと、スパイシーな風味が特徴。

ボリューム感のあるワインを産み出すクリュ。



Fleurie Climat « Grands Près »

【品種】ガメイ 100% 【樹齢】40年以上 【土壌】花崗岩質土壌。

【醸造】手摘みで収穫後、2〜3週間かけて全房のままセラシオン。軽くルモンタージュを行い、ピジェージュを数回実施。228Lの小樽で15ヶ月熟成。

« Fleurie »はクリュ・ボージョレーの中でも最高の村。この素晴らしい区画は、東向きの斜面中腹にある、ピオロジックで耕作されている14haの畑の中央部に位置。花崗岩質土壌は、粘土質の多いマコンの土壌のように粘り気がなく、より多くの土中生物が見られる。入念な手入れがなされた畑に由来する繊細極まる香りが楽しめる。ガメイによる偉大なワインの愛好家だけでなく、第二次大戦まではブルゴーニュのフラッグシップとして考えられていたこの偉大な村の畑を再発見したいと考えるワイン愛好家のためのワイン。



Fleurie Climat « Poncié »

【品種】ガメイ 100% 【樹齢】30年以上 【面積】0.5ha

【土壌】花崗岩質土壌。【標高】280m

【醸造】手摘みで収穫後、2〜3週間かけて全房のままセラシオン。天然酵母で発酵。軽くルモンタージュを行い、ピジェージュを数回実施。228Lの小樽で10ヶ月熟成。

無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。

ボンシエと呼ばれる場所のピンクの花崗岩に位置し、ブドウの木は南西に傾斜し、小さなブドウを生産します。



Morgon Climat « Les Charmes »

【品種】ガメイ 100% 【樹齢】40年以上 【土壌】花崗岩質土壌。

【醸造】手摘みで収穫後、2〜3週間かけて全房のままセラシオン。軽くルモンタージュを行い、ピジェージュを数回実施。228Lの小樽で15ヶ月熟成。

« Morgon »はクリュ・ボージョレの中でも最高の村の1つ。« Les Charmes »の区画は台地に位置しており、そこに植えられているガメイのヴィエイユ・ヴィーニユが香り豊かでしっかりとした果皮を持つ素晴らしいブドウを産み出している。優れた花崗岩質土壌が産み出すエレガントさに溢れ、親しみやすさも兼ね備えている。



Brouilly

【品種】ガメイ 100% 【樹齢】40年以上 【土壌】花崗岩質土壌。

【醸造】手摘みで収穫後、2〜3週間かけて全房のままセラシオン。軽くルモンタージュを行い、ピジェージュを数回実施。228Lの小樽で10ヶ月熟成。

無清澄・無濾過で瓶詰め。瓶詰め時に極少量のSO2を添加。

«Brouilly»は斜面の上質な畑は花崗岩質が多い程よいボリューム感がありつつも、果実味が主体の飲み易い味わい。ラズベリーやブラックベリーなど、赤黒混ざったチャームングなベリー感が特徴。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031 Email : info@vin-x.jp

