

Château du Breuil

シャトー・デュ・ブルイユ



" Qui sait déguster ne boit plus
jamais de vin mais goûte des
secrets - Salvador Dali "

「 味わいを知る者は、もはやワインを
飲むのではなく、秘密を味わうのだ -
サルバドール・ダリ 」

アンジェ市から南に20km、ボーリユー・シュル・レイヨン村にて1822年よりワイン造りを営むこのシャトーは、長年にわたって高い名声を誇ってきた、ロワールを代表する名門シャトーのひとつです。2006年に、自動車産業で成功を収めたヤヌ・プティボワが購入してオーナーが代わってから、「ベタンヌ&ドゥソーヴ」に掲載されるなど、不動のprestigeであり続けています。

アンジュー、サヴニエール、コトー・デュ・レイヨンに合計30ヘクタールの畑を所有。2012年にその全面積をビオロジック栽培に転換して、ワインの品質をさらなる高みに導きました。

「名門ゆえのprestigeとは、高級・高額であるということではなく、より多くの人に愛されることであると定義しています。最上級の作品を造った上で、良心的なコストパフォーマンスを貫くことが、本当のprestigeであると考えています」(ヤヌ・プティボワ)。

今日彼のワインは、「アラン・デュカス・グループ」をはじめとするフランス全土の多数のレストランやビストロを中心に、美味しいお料理、そしてたくさんの笑顔とともに楽しまれています。

所在村	Beaulieu-sur-Layon
所有畑面積	30ha
醸造家	Yanne Petitbois
趣味	メタル音楽鑑賞
継承年	2006年
栽培	2012年よりビオロジック栽培 (2015年に「AB」および「Bureau Veritas」の認証取得)
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクを中心とした清潔な醸造
販売先	フランス国内90% (「アラン・デュカス・グループ」等レストラン約150軒、ワインショップ約170軒、個人のワイン愛好家)、輸出10% (EU各国、アメリカ等)
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」等
Web	https://www.chateaudubreuil.eu/



Crémant de Loire Brut

クレマン・ド・ロワール ブリュット

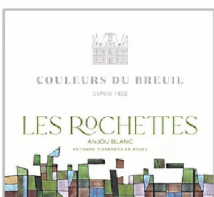
シュナン50%、シャルドネ50%のブレンド。3ha。シスト、粘土石灰質土壌。平均樹齢約20年。ステンレスタンクで醸造。24ヶ月間ビン熟成。ドザージュは8g/l。



L'Anjou Rouge

ランジュー ルージュ

カベルネ・フラン70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%のブレンド。2.5ha。シスト、粘土泥土質土壌。平均樹齢約20年。ステンレスタンクで醸造。



Couleurs du Breuil Les Rochettes

クルール・デュ・ブルイユ レ・ロシェット

Anjou Blanc。アンジューの秀逸リウ・ディ「レ・ロシェット」に5.5ha。シュナン80%、ソーヴィニヨン・ブラン10%、シャルドネ10%のブレンド。シスト、砂質、砂岩質土壌。平均樹齢約30年。ステンレスタンクで醸造。



Savennières

サヴニエール

シュナン100%。2ha。シスト、砂質、砂岩質土壌。平均樹齢約20年。ステンレスタンクで発酵後、228リットルの新樽で11ヶ月間熟成。



Coteaux du Layon

コトー・デュ・レイヨン

シュナン100%。4.5ha。シスト土壌。平均樹齢約20年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで醸造。残糖84g/l。