



Breton Nuits d'Ivresse 2018

CATHERINE & PIERRE BRETON, LOIRE, RANSKA  **Nat**



Rypäelajikkeet	100% Cabernet Franc
Alkoholi	13,50 %
Kuvaus	'Nuits d'Ivresse'=Drunken Nightsin ensimmäinen vuosikerta tuli markkinoille 1994 ja jo silloin kyseinen viini tehtiin lisäämättä ollenkaan sulfiittia missään viininvalmistusvaiheessa. Tämä cuvee on kunnianosoitus edesmenneelle Beaujolaiselle viinintekijälle Jules Chauvetille ja hänen viininvalmistusmetodeille. Chauvet menehtyi 1989 ja häntä pidetään yhtenä natural-viinien isänä.
Luonnehdinta	Kirkas tummanpunainen väri. Tuoksu on voimakas ja mielenkiintoinen; kirsikkaa, boysenmarjaa ja tuhtia mineraalisuutta. Maku on keskitäyteläinen, intensiivisen hedelmäinen ja vivahteikas.
Ruokasuositus	Ankanrinta, sieniruoat, veripalattu, sisäelimet ja pitkään haudutetut pataruoat.
Viinialue	AOC Bourgueil
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Rypäleet on valikoitu parhaimmilta savi- ja kalkkikiviperäisten palstojen vanhoista köynnöksistä Bourgueilin alueelta. Viini on kypsynyt 12kk vanhoissa tammitynnyreissä.

Catherine & Pierre Breton

LOIRE, RANSKA

Catherine & Pierre Bretonin todellinen artisaani-viinitila sijaitsee Restignén kylässä Bourgueilin itäpuolella. Bretonin pariskunta viljelee tällä hetkellä 11 hehtaaria tarhoja Chinonin ja Bourgueilin alueilla sekä heillä on myös pieni palsta Vouvrayn puolella. Cabernet Franc, jota kutsutaan itseasiassa Loiren laaksossa myös nimellä 'Breton', on luonnollisesti talon tärkein lajike, mutta he viljelevät myös pienen määrän Chenin Blancia Vouvrayn puolella. Talo tuottaa kolmea eri 'sarjan' viinejä; Natural, Classic ja Terroir. Natural-viinit on tarkoitettu nautittavaksi nuorena, classic-sarjan viinit edustavat appellaation klassista tyyliä sekä terroir-sarjan viinit on vinifioitu yhden palstan mukaan ja tarkoitettu kestävämpään pitkään kellarointia. Kaikki työskentely tarhoilla ja kellarissa tapahtuu manuaalisesti, viinit käyvät villihiivoilla, viinejä ei suodateta eikä kirkasteta ja sulfiitin käyttö on todella vähäistä ja natural-sarjan viineissä sitä ei lisätä missään viininvalmistusvaiheessa.

Pierre Breton teki ensimmäisen viininsä vuonna 1985 ja vuodesta 1991 talon koko tuotanto on ollut sertifioitua luomua. Bretonin pariskunta aloitti biodynaamisen menetelmien sisäänajon jo vuonna 1994 ja viime vuonna he aloittivat virallisen 3-vuotisen sertifiointiprosessin. Pierre toimii talon pääkellarimestarina, mutta hänen vaimo Catherine vastaa myös monista 'La Dilettante'-nimellä varustetuista eri cuveista.

Bretonit ovat olleet edelläkävijöitä luonnonmukaisen viljelyn sekä sulfiittittoman viinin valmistuksessa jo vuosia. Pierre omaa kulttistatuksen natural-viini piireissä ja hän teki ensimmäisen täysin sulfiittittoman cuveensa nimeltä 'Nuit d'Ivresse' (=Drunken Nights) jo vuonna 1994. Kyseisen 'kulttiviinin' nimi ja valmistusmetodi on herättänyt paljon keskustelua ja närää AOCn keskuudessa jo vuosia.