



LE BREUIL

WHISKY SINGLE MALT



ル ブルイユ

定番アイテム

オリジン



フィニシオン
シェリー



フィニシオン
トウルベ



LE BREUIL ORIGINE

ル ブレイユ オリジン

国名：フランス
地域：ノルマンディー
容量：700ml
アルコール度数：46%
参考小売価格：オープン



カルバドスの名門「シャトーブレイユ」が自社蒸留した、フレンチシングルモルト「ル ブレイユ」。2017年より自社内のノルマンディーの地でシングルモルトの蒸留を開始しました。生産効率の高さを重視した従来のフレンチシングルモルトからの脱却をコンセプトに、フランス初となる原料の大麦は「ゴールデンプロミス種」のみを使用し、製麦は「フロアモルティング」、仕込み、発酵、かつてカルバドスに使用していたシャラント・ポットスチルを使った蒸留、ブレイユのシャトーのセラーで熟成に至るまで、生産効率よりも品質を重視された伝統的な製法が貫かれています。

フレンチオークとアメリカンオークの樽で平均3年と数か月熟成させた、瑞々しくフレッシュな印象のモルトです。使用されている大麦は、1960年代に登場しスコットランドのウイスキー業界で一世を風靡した「ゴールデンプロミス」。絹のようになめらかな口当たりで知られるこの品種を、フランスで初めて採用した意欲作です。グラスに注げば、桃や洋ナシといった白い果実の香りが立ちのぼり、ナッツやドライフルーツの風味とともに口いっぱいに広がります。



<テイastingノート>

香り：フレッシュなモルト、桃や洋ナシのフレッシュな白系フルーツ、ナッツや繊細なウッド。

味わい：最初に甘いアーモンドとフラックスシードが感じられ、後から現れるシナノキ、バニラやドライフルーツの風味によって引き立てられる。自然の甘さが感じられる。フレッシュさと滑らかさが口いっぱいに広がる。



JIS LE BREUIL WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/brandyspiritsliqueur/71.html>

LE BREUIL FINITION SHERRY

ル ブルイユ
フィニション シェリー

国名：フランス
地域：ノルマンディー
容量：700ml
アルコール度数：46%
参考小売価格：オープン



カルバドスの名門「シャトードブルイユ」が自社蒸留した、フレンチシングルモルト「ル ブルイユ」。2017年より自社内のノルマンディーの地でシングルモルトの蒸留を開始しました。生産効率の高さを重視した従来のフレンチシングルモルトからの脱却をコンセプトに、フランス初となる原料の大麦は「ゴールドエンプロミス種」のみを使用し、製麦は「フロアモルティング」、仕込み、発酵、かつてカルバドスに使用していたシャラント・ポットスチルを使った蒸留、ブルイユのシャトーのセラーで熟成に至るまで、生産効率よりも品質を重視された伝統的な製法が貫かれています。

ゴールドエンプロミス種の大麦を100%使用し、製麦には伝統的なフロアモルティングを採用。蒸留には、かつてカルバドス造りに使用されていたシャラント・ポットスチルを用いており、「ル ブルイユ」のクラフト哲学が色濃く反映されています。アメリカンオーク樽でじっくりと熟成された後、仕上げにオロロソ・シェリー樽でフィニッシュ。ドライフルーツやトーストした木のニュアンスが加わり、ふくよかでリッチな味わいへと昇華されています。生産効率ではなく品質を第一に追求した、香りとコクの深みに酔いしれる1本です。



<テイastingノート>

香り：クルミやプラム、ナッツ、リコリスがモルトの甘さやバニラ風味のウツの軽さと相性良く感じられる。
味わい：アタックはイーストやココア、フレッシュなフィグを感じ、次第にキルシュに漬けられたチェリーや赤い果実、砂糖漬けオレンジのようなより複雑な風味に変わる。甘さと豊潤さが完璧に合わさり、素晴らしい円熟さをもたらす。



JIS LE BREUIL WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/brandyspiritsliqueur/71.html>

LE BREUIL FINITION TOURBEE

ル ブルイユ
フィニション トゥルベ

国名：フランス
地域：ノルマンディー
容量：700ml
アルコール度数：46%
参考小売価格：オープン



カルバドスの名門「シャトードブルイユ」が自社蒸留した、フレンチシングルモルト「ル ブルイユ」。2017年より自社内のノルマンディーの地でシングルモルトの蒸留を開始しました。生産効率の高さを重視した従来のフレンチシングルモルトからの脱却をコンセプトに、フランス初となる原料の大麦は「ゴールデンプロミス種」のみを使用し、製麦は「フロアモルティング」、仕込み、発酵、かつてカルバドスに使用していたシャラント・ポットスチルを使った蒸留、ブルイユのシャトーのセラーで熟成に至るまで、生産効率よりも品質を重視された伝統的な製法が貫かれています。

「トゥルベ」はフランス語で「泥炭」を意味するピーテッドタイプのモルトウイスキー。熟成には、フレンチオーク樽と、アイラ島ラフロイグの熟成に使用されていたバーボン樽を使用。ピートの香りを前面に押し出すのではなく、あくまで上品に、そして芯のある味わいとして表現されています。力強さや刺激ではなく、繊細で調和のとれたスモーキーさ。静かな余韻を残すこの1本は、フランス発ピーティッドモルトの新たな可能性を感じさせます。



<テイastingノート>

香り：軽くスモークした香りに、シダや灌木、ローレルやフレッシュなシリアル、焦がした木材。

味わい：ピートがより感じられ、胡椒やグレープフルーツ、カルダモンと混じり合う。非常に繊細でプラリネやエキゾチックフルーツ、ピーチの風味を感じるフィニッシュ。繊細さとピートが現れ、複雑かつ、いつまでも感じられる。



JIS LE BREUIL WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/brandyspiritsliqueur/71.html>