

オーガニック &
無添加・無濾過

Beaujolais NOUVEAU 2013

ボージョレ・ヌーボー 2013

今年の解禁日は
11月21日(木)午前0時です。

今年もボジョレー・ヌーボーの季節がやってきました！

すっかりおなじみのボジョレーですが、いったいどんなワインなのでしょう？

ブルゴーニュ地方の南、食の都として有名な、フランス第2の大都市リヨンの近くまで広がるボージョレ地区で9月の中頃から10月にかけて収穫した完熟のガメイ種(棚作りではなく一本づつ、低く小さく育てる「ゴブレ作り」を採用)を清潔且つ無傷の状態に取り入れ、大型の密閉タンクにいっぱい入れ静置します(おいしい秘訣はこれにあり……マセラシオン・カルボニック法と云う)。

糖度が22%~24%位あるぶどうはその間穏やかな醗酵をぶどうの皮の内側で続けます。数日間その状態を保ってから圧搾します。

圧搾したワインは明るい色をした、新鮮な香り(薔薇の花、赤い果実類)、軽やかなタンニン、苦味の少ない味を既に持っています。貯酒タンクに暫く静置しておくとも角が取れ円やかさを増してゆくのです。

冷やすと美味しくなるリンゴ酸と、常温で美味しくなる乳酸もほど良くあり、その為、12度から14度位にすこし冷やしていただくと心地よくお飲みいただけます。



ティエリ氏の葡萄畑



ティエリ氏と
ソフィー (妻)

酸化防止剤
無添加・
無濾過

価格:
¥2,800

《ティエリ・ヌーボー》

- 国・地方名: フランス・ボージョレ地方
- 生産者名: ティエリ・ハレル
- アルコール度数: 12%
- 容量: 750ml
- 認証機関: ABマーク、エコセール取得
- 使用ぶどう品種: ガメイ 100%
- タイプ: 赤ワイン
- 甘辛度: 辛口
- 無ろ過の希少なヌーボー。ぶどうの出来がストレートに味わえ、ヌーボーながら深い味わいが楽しめます。酸化防止剤無添加



●製造者は有機栽培で有名なドメーヌ・ルロワのロマネ・コンティ畑や三ツ星ワイナリーで評価の高いシャンボール・ミュジニのコント・ド・ヴォグエの醸造士として腕をふるった名人のティエリ・ハレル氏です。ECOCERT 認証！

オーナーのティエリー ハレル氏はAC ブルイイに隣接した畑を持ち、彼のブドウ造りは、すべてエコセールで認証されたオーガニック農法で、隣人の畑と比べるとはつきりとわかる雑草の残る柔らかな土が特徴です。

もともと科学肥料を使用することに抵抗のあったティエリー氏とフィー (妻) は、1987 年に畑を相続するとすぐに、オーガニック農法の模索を始めました。1998 年にエコセールを取得。

基本的にフィルタリングは一切なし。

一般のボージョレー ヌーヴォーではあまり味わえない、ミネラル感が基調となる、自然な果実見にあふれた味わい。健全な土壌に育まれた、透明感あふれる大きな果実味をお楽しみいただきます。

酸化防止剤
無添加・
無濾過

価格:
¥2,900

《ティエリ・ヴィラージュ・ヌーボー》

- 国・地方名: フランス・ボージョレ地方
- 生産者名: ティエリ・ハレル
- アルコール度数: 12%
- 容量: 750ml
- 認証機関: ABマーク、エコセール取得
- 使用ぶどう品種: ガメイ 100%
- タイプ: 赤ワイン(ミディアムボディ)
- 甘辛度: 辛口
- バラの花や赤い果実の綺麗な色合い。桃、赤い果実、カシスのアロマと、フルーツ、花、スパイスを感じる非常に複雑な口当たり。軽やかなタンニン、苦味の少ない味わいです。フレッシュ&フルーティという言葉がピッタリのヌーヴォー
- 添加物: 酸化防止剤・無添加

