

ボジョレ・ヌーボーの解禁日は11月20日(木)午前0時です。



ブドウ畑の風景

# Beaujolais Nouveau

ボジョレ・ヌーボー

ボジョレ・ヌーボー  
No.3973 14-133 10/3

## ■ボジョレ・ヌーボーが初めて販売されたのは?

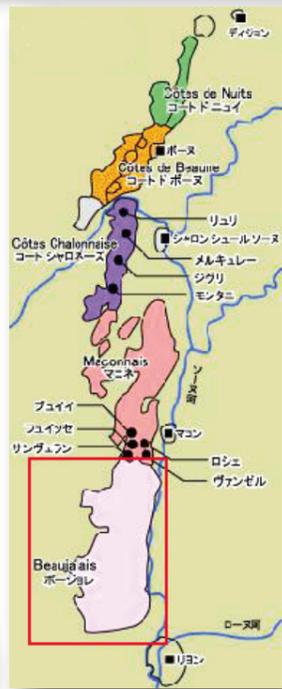
収穫したばかりのガメイ種から造られるフレッシュなワインは、1800年代からデイリーワインとしてボジョレ周辺の地元住民を中心に楽しまれていました。・・・そんな「地酒」であったボジョレ・ヌーボーが、1951年フランス政府によって公式に11月15日を解禁日として発売することが認められ、パリのレストランを中心に大ブームとなり、1970年代に入ると陸路・空路の発達によって、そのフレッシュな味わいが世界中に知られることとなりました。

## ■ボジョレ・ヌーボーがフレッシュな味なわけ・・・

そのほかに大きな特徴があります。それは「マセラシオン・カルボニック」(炭酸ガス浸潤法)という醸造方法です。通常は収穫したぶどうを破碎してから発酵させますが、「マセラシオン・カルボニック」法では、破碎せずタンクに上からどんどん入れて、下の方のぶどうは重さでつぶれ、果汁が流れ出て自然に発酵が始まります。発酵が始まると炭酸ガスが生成されますから、次第にタンク全体が炭酸ガスで充満します。その中ではつぶれていないぶどうの細胞内部で酵素の働きによってリンゴ酸が分解され、アルコール、アミノ酸、コハク酸などが生成され、ぶどうの皮からも成分が浸出します。この方法で造ったワインはタンニンが少ないわりには色が濃く、洗みや苦味が通常のワインより少なく、リンゴ酸も分解されるので、味わいもまろやかになり、炭酸ガスによって酸化が防止されるのでワインがフレッシュに仕上がります。

本一ガニック & 無添加・無濾過

■美味しい飲み方・・・  
普通のワインの場合、冷やしすぎるとタンニンによる渋みが強調されて飲みにくくなってしまいますが、ボジョレ・ヌーボーは渋みが出ないような造り方をしているのです。冷蔵庫で1時間くらい冷やして、お料理とともに気軽にお楽しみください。



ティエリ氏とソフィー(妻)

## 《ティエリ・ヴィラージュ・ヌーボー》

- 国・地方名: フランス・ボジョレ地方
- 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

酸化防止剤  
無添加・  
無濾過

価格:  
¥3,218



牛や馬を使って農作業中のデュクロさん



## ●ティエリ・ヌーボーについて

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ジョレ地区で9月から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「ゴブリ作り」を採用)を手摘みで清潔かつ無傷の状態を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・・・ワインと炭酸ガスを同居させ発酵させるマセラシオン・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ます。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度位に少し冷やしてお飲み頂くと心地よく美味しく飲むことが出来ます。

## 《デュクロ・ヴィラージュ・ヌーボー》

- 国・地方名: フランス・ブルゴーニュ
- 生産者名: デュクロ
- アルコール度数: 12%
- 容量: 750ml
- 認証機関: DEMETER
- 使用ぶどう品種: ガメイ 100%
- タイプ: 赤ワイン)
- 甘辛度: 辛口
- 添加物: 酸化防止剤・無添加

酸化防止剤  
無添加・  
無濾過

価格:  
¥3,488



## ●デュクロヌーボーについて

ボジョレ地区の1級クラス畑のレニエ村の高台に在る農園です。DEMETER認証。良く実った房だけを選定し、底の浅い収穫箱に入れてできる限り傷がつかないように持ち帰り発酵を行います。口当たりは軽やかですがフィニッシュは充実感で一杯になります。牛や馬を使って農作業にいそしみ、毎年フレッシュ感溢れる最良のヌーヴォーを生み出しています。今回は、ヴィラージュヌーボーだけを無添加・無濾過で生産の予定。生産本数が少量の為、少量の限定販売となり、極めて貴重なワインです。