

ボジョレ・ヌーボーの解禁日は11月19日(木)午前0時です。



ブドウ畑の風景

Beaujolais

ボジョレ・ヌーボー

Nouveau 2015

■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年代からテリ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。

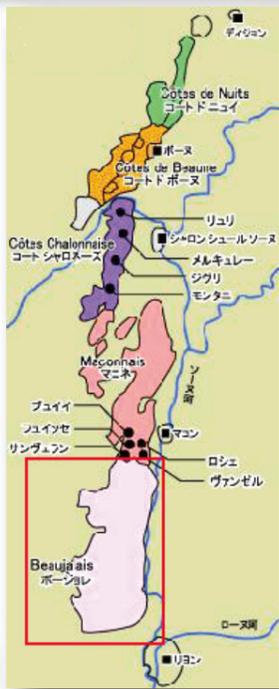
■ボジョレ・ヌーボーがフレッシュな味なわけ・・・

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。

有機ニック & 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に造り方をしているので、冷蔵庫で1時間くらい冷やして、お料理とともに気軽に楽しみたい。



酸化防止剤
無添加・
無濾過

価格:
¥3,218

《ティエリ・ヴィラージュ・ヌーボー》

- 産地: 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、エコサート取得
- 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
- 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



オーガニック認証



No.4176 15-151 10/2

●ティエリ・ヌーボーについて

造り手であるティエリ・ハレル氏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プル・ミュジニのコント・ド・ヴオグエの醸造士として腕を振るったワイン造りの名人です。



ティエリ氏とソフィー(妻)



酸化防止剤
無添加・
無濾過

価格:
¥3,488

《モリアー・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: モリアー農園
- 容量: 750ml
- タイプ: 赤ワイン
- 甘辛度: 辛口
- 認証機関: フランス農務省認証機関エコサート(EOCOCERT)取得
- 鮮やかな赤色を呈して、酸味も十分。少し置くことにより酸味が和らぎ、風味がまろやかになる。
- 添加物: 酸化防止剤・無添加



オーガニック認証



モリアー農園のワインは2010年～2012年まで3年連続で世界のベストレストラン第1位に選ばれた『ノーマ』でも採用！ノーマはデンマーク、コペンハーゲンにあるミシュラン2ツ星レストラン。2010～12年に、『サンベレグリノ世界のベストレストラン50』で第1位獲得という快挙を成し遂げました！

6世代にもわたり父から息子へと、引き継がれて来たワイン生産者であり、1988年にその成功の大地を引き継ぎました。1997年に、除草剤をまくことをやめ、葡萄の木をはぐくむ土壌としての土地本来の生命力を取り戻し、それぞれの風土がもたらすその土地固有の味を再生するスタートを切ったのです。

天然酵母、SO2無添加、無濾過と3拍子揃った醸造です。少し冷やして飲みだし、時間の経過による味わいの変化を楽しんで下さい。自然の風味と伝統的な古来からの作り方を楽しんで頂けるワインです。

