

ボージョレ ヌーヴォーご予約締切り 9月11日 ノヴェットご予約締切り 8月21日
なお、限定数量になり次第、ご予約終了となります。ご注意ください。



テッラ ヴィティスで育てられた葡萄を
清澄もろ過もせず、そのまま瓶詰め！

DOMAINE CHASSAGNE

ドメーヌ シャサーニュ

シャサーニュは、清澄もろ過しないヌーヴォーにいち早く取り組むなど、品質には人一倍こだわってきましたが、「ありふれたボージョレや、多くのワインショップで見られるような、平均的なボージョレよりも良い品質のワインを造れるよう、全力を尽くしているよ」とメッセージが届きました。

新しい畑を開墾する際、切ってしまうとより葡萄を植えられましたが、生物の環境を保全するためにそのまま残してあります。今はその木で暮らす鳥たちが、害虫を食べてくれるそうです。害虫対策には他に、天敵の蜘蛛を放して対応しています。

Beaujolais Villages Nouveau 2009

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー
(航空便：FA-350、船便：FA-519)



長年愛用する手動のプレス機で絞る、
まさに手造りのヌーヴォー。

FRANCK CINQUIN

フランク サンカン

葡萄は手摘みで収穫し、長年愛用しているバスケット型プレス機で果汁を絞ります。これは非常に古いタイプのもので、近年ではあまり使われなくなってきましたが、シャトー マルゴーや著名なシャンパンハウスが質のよい果汁を取れると気づき、再び使われるようになってきました。上質な果実味が豊かに広がる、サンカンならではのヌーヴォーです。

Beaujolais Villages Nouveau 2009

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー
(航空便：F-500、船便：F-501)



ボージョレ ニューヴォーご予約締切り 9月11日 ノヴェットご予約締切り 8月21日
なお、限定数量になり次第、ご予約終了となります。ご注意ください。

LOUIS TETE

ルイ テット

ルイ テットはボージョレの中心地ボージュ村に本拠を置き、ボージョレワインのみを専門的に産出するネゴシアンです。地元の優良な栽培農家との緊密な関係を保ち、限られた地域の中から葡萄を買い上げることにより、ボージョレの個性を十分に感じるワインを造り出すことができます。近年、醸造設備を一新し、さらなる品質向上を目指しています。



高品質のニューヴォーのみに使われる ポットボトルに詰められたニューヴォー。

ルイ テットのニューヴォーは、100年ほど前にボージョレ地区で流通していたポット (pot) ボトルに詰められています。このポットと呼ばれるボトルは、かつてボージョレやリヨンを中心とした地域で流通していたボトルで、今では高品質と認められたボージョレだけに使用が認められています。

この樽は、バリックの樽職人によって作られたもので、通常バリックと全く同じオーク材が使用されている特別なものです。1年がかりで、約200個をご用意いたしました。



Beaujolais Nouveau 2009 (航空便：F-111、船便：F-309)
ボージョレ ニューヴォー

Beaujolais Villages Nouveau 2009 (航空便：F-603、船便：F-602)
ボージョレ ヴィラージュ ニューヴォー

Beaujolais Villages Nouveau 2009 木樽 (航空便：F-035)
ボージョレ ヴィラージュ ニューヴォー 木樽(15L)

樹齢100年以上のガメイから造られる特別キュヴェ。

“サントネール”は“100年”という意味で、3.3ヘクタールの限られた畑から収穫される樹齢100年から110年のガメイが使用されます。畑は、標高370mに位置する西向きの斜面にあり、土壌は花崗岩です。樹によっては、驚くべき事に1本の樹に2房しか実を付けず、生産量は非常に限られてしまいます。そのため、地元の他の生産者達は、この100年樹齢の古い樹の価値を知らずに抜いてしまい、実をたくさん付ける新しい樹に植え替えてしまうそうです。そこでテットは、地元の農家に保証金を払って、この貴重な樹を維持しています。



Beaujolais Villages Nouveau Cuvée Centenaire 2009

(航空便：FB-067)

ボージョレ ヴィラージュ ニューヴォー
キュヴェ サントネール



ボージョレ ヌーヴォーご予約締切り 9月11日 ノヴェットご予約締切り 8月21日
なお、限定数量になり次第、ご予約終了となります。ご注意ください。



A.O.C.ヴィレ クレッセのシャルドネを使用した、ワンランク上のマコン ヴィラージュ ヌーヴォー。

限られた数量のみがフランスのワイン通に販売されていたニューヴォー白の決定番。マコナー地域 クレッセ村(ブイィ フェイッセの北約7キロに位置)にある、通常は AOC ヴィレ クレッセとして出荷されている畑からのマコン ヴィラージュです。ワイン法上、ラベル表示はされておりませんが、いわばヴィレ クレッセのニューヴォーともいえます。通常のマコン ヴィラージュよりもワンランク上のニューヴォーです。シャルドネの樹齢は平均で40年、いま一番良い葡萄が採れる樹齢といえます。ヴィエイユ ヴィーニュとラベルに表示しても問題のない樹齢です。

醸造は伝統的な手法で行われ、収穫は一房一房手作業で行われます。化学肥料や農薬を使わず、畑は Terra Vitis 「テッラ ヴィティス」(自然な農法の意味)の考えを基本に栽培されています。ラベルにはボトルナンバーが印刷されています。

Macon Villages Nouveau Cuvée Tradition 2009 (航空便：FB-151)
マコン ヴィラージュ ヌーヴォー キュヴェ トラディション



IL NOVELLO 2009 11月6日解禁

その土地毎に特長のある味わいが魅力のイタリアの新酒ノヴェット。
それならば、その土地で一番美味しいワインを造る生産者のものを、
その土地ならではのワインを造る生産者のノヴェットを楽しみましょう！



- ★ルカ マローニの”グイダ ディ ヴィニ イタリアーニ”にて、2005年版から2007年版の3年連続で最優秀生産者に選出！
- ★イタリア土着品種のワインから最高賞を決める第5回「ヴィニティニョイタリア」(Vitignoitalia)で、2008 モンテプルチャーノ・ダブルツォ(I-056)がヴェリタス・ワイン(クオリティプライスワイン)に選出！

だから、ノヴェットもファルネーゼ！

Vino Novello 2009 (航空便：I-416、船便：I-430)

ヴィーノ ノヴェット

【赤】葡萄品種：サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ
解禁日は11月6日(金)です。