



BEAUJOLAIS
NOUVEAU
ボージョレ ニューヴォー&ノヴェットロ
NOVELLO
2025



New!
Olivier
Depardon



オリヴィエ デパルドンのニューヴォーが新入荷

11.20
解禁

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2025

Olivier Depardon

オリヴィエ デパルドン



7世代続く歴史あるドメーヌ
ボージョレの美味しさを伝える生産者



オリヴィエ デパルドンは、1848年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは7代目で、1985年に4haの葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラージュ、ボージョレに約26ha、また、2018年に参加した8代目であり、息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピィの3haを合わせて、合計で約30haの葡萄畑を所有するまでに至りました。



樹齢の古いガメイで造る
味わい深いヌーヴォー

畑はヴィリエ モルゴン村にあります。葡萄の平均樹齢は50年、栽植密度は10,000本/ha、収量は60hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は100%除梗します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。チェリーやラズベリー、レッドカラントを思わせる赤い果実のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとリッチでバランスが良く丸みがあります。

ボージョレ ヌーヴォー
キュヴェ セレクション 2025 (左)
航空便：FD-519 / 船便：FD-521

収量を抑えた造りで、集約感と複雑さが
楽しめるヴィラージュ ヌーヴォー

畑はヴィリエ モルゴン村にあります。葡萄の平均樹齢は50年、栽植密度は10,000本/ha、収量は58hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は100%除梗します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。イチゴやカシスを思わせる新鮮で豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味と集約があり、余韻には心地よくしなやかなタンニンが感じられます。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー
キュヴェ プレステージ 2025 (右)
航空便：FD-520 / 船便：FD-522

WINE IMPORTER
INABA

ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約
締切日

ボージョレ ヌーヴォー
8/22 (金)

11.20
解禁

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2025

Louis Tete ルイ テット



日本市場で愛され続けて 25 年
安定した品質が魅力の生産者



地元の優良な栽培農家との緊密な関係を持ち、良質な葡萄を購入することができる彼らだからこそ、その土地の葡萄の個性を十分に感じられるワインを造ることができます。専門家からの評価も高く、その証として、ボージョレ ヌーヴォーのコンクールで何度も金賞を獲得しています。日本市場で愛され続けて 25 年の安定した品質が魅力です。



ルイ テットを知るなら、まずはこの 1 本
抜群の安定感が魅力

ボージョレ ヌーヴォーの品評会「ボージョレ ヌーヴォー リヨン杯」において、2017 年、2018 年、2019 年と 3 年連続で金賞を受賞した実績を持つニューヴォーで、品質の高さには定評があります。

ボージョレ ヌーヴォー (左)
航空便：F-111 / 船便：F-309

ボージョレよりも限られたエリアの葡萄を使用
その豊かな味わいにきっと驚く
ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー

ボージョレ ヌーヴォーの品評会で過去に何度も金賞を獲得しています。ボージョレよりも豊かな味わいのボージョレ ヴィラージュは、特に優良な葡萄が得られるエリアに限り名乗ることが出来ます。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー (右)
航空便 F-603 / 船便 F-602

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

2024 ボージョレ ヌーヴォー トロフィー(旧リヨン杯)にて

最高金賞

GRAND PRIX DU TROPHÉE



古木からの葡萄による 『凝縮感と深み』が魅力

樹齢の古い葡萄を使用した特別なニューヴォーです。古樹は若い樹よりも付ける実が少なく、地層深くまで根が張っているため、他の葡萄では出せない凝縮感と味わいの深さがあります。ボージョレ ヌーヴォー トロフィー(旧リヨン杯)にて2022年、2023年が金賞、2024年がクランプリ トロフィーを獲得と3年連続で受賞しており専門家からも高く評価されています。



ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー
キュヴェ デュ サントネール
航空便：FB-067 / 船便：FC-693

「葡萄のピュアな果実味が楽しみたい」ならこちら！

2023 ボージョレ ヌーヴォー トロフィー(旧リヨン杯)にて

最高金賞

GRAND PRIX DU TROPHÉE



葡萄の恵みを閉じ込めた ナチュラルな味わい

「アン ヴィ」は「生きている」という意味。その名の通り、生き生きとした味わいが感じられます。

「アン ヴィ (En Vie)」は英語の「Alive=生きている」という意味です。収穫した葡萄は除梗、破碎せず全房のまま密閉式のステンレスタンクに入れ、セミ マセラシオン カルボニックで発酵させます。SO₂ を添加せず、25~28 度に温度コントロールしながら発酵させます。マセラシオンの期間は4~6日間です。新鮮なアロマを保つため、温度を18度まで下げて発酵を続けます。アルコール発酵、マロラクティック発酵の終了後、澱引きを行います。この段階でもSO₂ を添加しません。清澄をせず、軽くフィルターをかけた後ボトリングします。

このアイテムは SO₂ 無添加で醸造しますが、SO₂ は醸造過程において自然に発生するため、バックラベルには「酸化防止剤含有」の表示をしております。

ボージョレ ヌーヴォー アン ヴィ
<SO₂ 無添加>
航空便：FC-344 / 船便：FC-468



ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約
締切日

ボージョレ ヌーヴォー
8/22 (金)

11.20
解禁

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2025

Domaine Chassagne



ボージョレ ヴィラージュの
最高峰ランティニエ村でワイン造り



3世代にわたるドメーヌで、レニエに近く、最高の品質のボージョレ ヴィラージュを産出することで有名なランティニエ村にてワイン造りをしています。1997年と2002年、ボージョレ ヴィラージュのコンクール（Concours des 2 Bouteilles）で第1位に選出されました。清澄もろ過もしないヌーヴォーにいち早く取り組んだ他、2019年にフランス農業省が自然環境を尊重し、持続可能な農業を行う従事者に与えるHVE認証を取得するなど、自然環境や生態系を重視したワイン造りを行っています。



ドメーヌ シャサーニュ

丁寧な畑仕事から生まれる
繊細で落ち着きのあるヌーヴォー

丁寧に育てた葡萄の素朴で自然な果実味を生かすため、清澄もろ過もしません。ビオダイナミ栽培を学んだ妻と娘の経験を活かし、なるべく自然な方法を取り入れています。害虫対策にはフェロモンカプセルを使わず、益虫や木立に来る鳥を利用するようにしています。果実味豊か、酸とのバランスもよく、繊細で落ち着きのある上質なボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォーです。

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

葡萄の持ち味をそのままいかした
SO₂無添加のヌーヴォー
通常ボトルとは異なる魅力が詰まっています

樹齢は20～60年、全体の20%が全房、丸みを出すために80%は除梗します。ステンレスタンクとコンクリートタンクを使い、SO₂を添加せず、野生酵母で発酵。5日間、28～30度でマセラシオンを行います。温度を18度まで下げ、アルコール発酵、マロラクティック発酵終了後、空気に触れさせずに澱引きをします。この過程でもSO₂を添加はしません。清澄、濾過をせずにボトリングします。

このアイテムはSO₂無添加で醸造しますが、SO₂は醸造過程において自然に発生するため、バックラベルには「酸化防止剤含有」の表示をしております。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー (SO₂無添加) (右)
航空便：FC-340 / 船便：FC-469

WINE IMPORTER
INABA

ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約
締切日 8/22 (金)

10.30
解禁

目を閉じて飲めばそこは・・・イタリア!? 果実味たっぷりのイタリア版ニューヴォー「ノヴェッロ」!

NOVELLO 2025



ご予約
締切日

ノヴェッロ
8/19 (火)



日本市場で愛され続けて 20 年
ファンが増え続ける、ファンティーニの新酒

たっぷりと豊かで フレッシュな果実味を堪能

ファンティーニは、イタリアワインの評価本「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」にて、これまでに 9 回、最優秀生産者に選ばれています。初めて選出されたのが 2005 年で、1994 年に設立してから僅か 10 年足らずの短期間でイタリアトップ生産者の地位を築き、国際的な評価を確立しました。新酒ならではのフレッシュさと、ファンティーニが造り出すたっぷりの果実味が味わえるのがこのノヴェッロの魅力です。新ヴィンテージを物語る 1 杯として、イタリアトップ生産者のノヴェッロを是非お楽しみ下さい。

ファンティーニ / アブルッツォ州
葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

航空便：I-416 / 船便：I-430

2020 年に「ベスト ノヴェッロ」にも選出
専門家も認めた、華やかに香るノヴェッロ

ラクリマの華やかなアロマと 凝縮した果実味を楽しむ

ヴェレノージは 1984 年、20 歳だったアンジェラが始めた小さな醸造所でしたが、今ではマルケ州を代表する偉大な生産者となりました。マルケの土着品種ラクリマとヴェレノージが最も得意とするロッソ ピチエーノの主要品種モンテプルチャーノをブレンドして造りました。華やかなアロマと豊かな果実味が味わえるノヴェッロです。ワイン & フードジャーナリストでソムリエの Tommaso Caporale の指揮のもと行われたノヴェッロとオリーブオイルのコンクールにおいて、「ベスト ノヴェッロ 2020」に選出された、専門家も認める品質の高さを持つノヴェッロです。

ヴェレノージ / マルケ州
葡萄品種：モンテプルチャーノ、ラクリマ
航空便：I-696 / 船便：I-838

WINE IMPORTER
INABA

ノヴェッロの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。