

ボジョレ・ヌーボーの解禁日は11月16日(木)午前0時です。

Beaujolais

ボジョレ・ヌーボー

Nouveau 2017

ブドウ畑の風景

■ボジョレ・ヌーボーが初めて販売されたのは？

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月から10月にかけて収穫した完熟のガメイ種（棚作りでなく一本づつ、低く小さく育てる「ゴブレ作り」を採用）を手摘みで清潔かつ無傷の状態に取り入れた大型の密閉タンクにいっぱい入れ静置します。（美味しい秘訣はこれにあり…ワインと炭酸ガスを同居させる。マセラシオン・カルボニック法と云う）

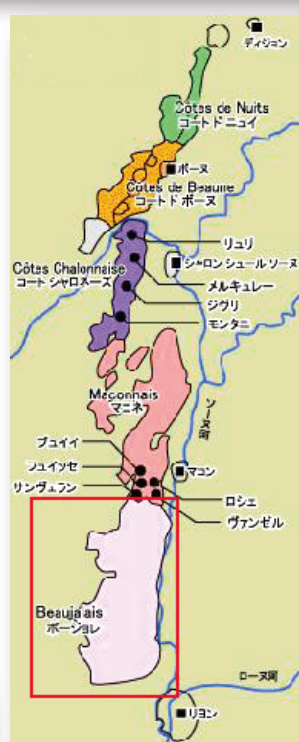


■ボジョレ・ヌーボーが美味しいわけ・・・

糖度が22%～24%位あるぶどうはその間、穏やかな発酵をぶどうの皮の内側で続けます。数日間その状態と保ってから压榨します。压榨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）、穏やかなタンニン、苦味の少ない味を既に持っています。貯蔵タンクに暫く静置しておくで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、その為12度から14度位に冷やしてお飲み頂くと心地良く美味しく飲むことが出来ます。

■今年のボジョレは・・・

2017年は「現状は、豊富な日照量と理想的な降水量によって、畑の衛生状態は非の打ちどころがない」とのこと。期待できます。



《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



オーガニック認証

価格：税込
¥3,110

酸化防止剤
無添加・
無濾過



●製造者は有機栽培で有名なドメヌ・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・ヴオ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。息子とともに頑張っています。2015年も酸化防止剤無添加で作りました。



ティエリ氏とソフィー（妻）



《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（ECOCERT）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



酸化防止剤
無添加・
無濾過

価格：税込
¥3,488

モリアー農園はヴィラージュ地区の北にあり良質のモルゴンの産地。全てのワインを無添加で造る。ヨーロッパの顧客のニーズが高く、取り扱いを今まで断れ続けてきましたが、2013年より登場。今年はなお一層素晴らしいワインが出来上がります。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！されている農園！



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。

