ボージョレ・ヌーヴォが入荷します。

11/17(木)

LOU DUMONT ★ Beaujolais Nouveau 2011

VIEILLES VIGNES DE PLUS DE SOIXANTE-DIX ANS

ルー・デュモンのヌーヴォー、6年目のリリースです。
畑は「Saint Vérand」村近郊の、樹齢70～80年の計10の古樹単一区画畑より。
「ガメイは、完璧に完熟させてはじめて、その真価を発揮します。そのためにはどうしてもヴィエイユ・ヴィーニュでなければなりません」が仲田さんの信念。
しかも標高が400mと高く、「熟成がゆっくり進みます。開花時期から予想される今年の収穫時期は8月20日頃ですが、例は9月初めまで待つつもりです。
「今年のような気候と乾燥は、(根が深いため水不足の問題と常に無関係の)ヴィエイユ・ヴィーニュにとっては、最高の条件です。病気は一切ありませんし、「高標高」+「ヴィエイユ・ヴィーニュ」の条件で生まれる、ただでさえ凝縮したミルランデ(小粒)ぶどうの実り、さらに分厚くなります。このままいけば、2005年も凌ぐ、過去最高の出来になると踏んでいます」(7月中旬時点)
「年に1度のお祝いだからこそ」…現代美術家ジェラール・ピュヴィスの特製ラベル、重厚ビンレジェンド・アンティークの能用等、パッケージデザインにもこだわります。

醗酵70～80年のVV。シスト変土で花崗岩質と砂質土壌。収量50hl/ha。
実質ビオのリュット・レゾネ。手摘み収穫時、選別前の2回選果。
セメントタンクにて8日間のマセラシオン・カルボニック後、空気圧式プレス。
30%をニュープルの容器・ベルトランジュ社製樽で熟成(新樽は30%)の予定。
濾引き時に粗目の珪藻土フィルターを使用。瓶詰め時はノンフィルター。
瓶詰め時に、最小限のSO2を添加。
←ラベル背景の文字のどこかに「天・地・人」が入っています。

希望小売価格：¥3,150

① 750ml ¥3,150

* 1本につき 小さいいぶしチーズ & 小さいいぶし鴨ロース 2セット プレゼント

ダシが見市内のいぶしメーカーと あり チーズさんから入荷 いぶしたスモーク香が 肉味に 合うんです。

ルー・デュモンのヌーヴォー 初入荷します。

よーくみると日本人の方の写真が……。その写真の主は、仲田晃司氏。大学生時代にアルバイト先のフレンチレストランで「ワインに出会い、「いつか自分の手でワインを造ってみたい」という夢を抱いていた青年は、1995年、数年してそれなく、単身渡仏。フランス語の勉強をしながら、各地の醸造家の門をたたいて修行を重ね、2000年7月7日、ブルゴーニュの地に「ルー・デュモン」を設立。

仲田さんのワイン造りを特徴付けているのは、まさしく日本人職人的というべき、周りがあきれる程、細部まで徹底的にこだわる仕事への執念なんだとか。仕込むワインのテロワール(地勢)や個性を研究し尽くした上で、樽の選定眼や、熟成方法を駆使してワインを磨き上げるーだとか……「などなど

読めば読む程「飲んでみたい……」「同じ日本人を応援したい!!」との願いが こみ上げてきました。

ワインの神様「アンリジャイエ」となる 約1年前に「自分自身のアイデンティティとワインに表現せよ」との助言を受け『日本人であること』『自然と人間に対する真摯な尊敬の念』の象徴として「天・地・人」が生まれました。

「ワインを通じて アジアの架け橋になれば…」 仲田談

今回、初めての入荷ですので私もまだ飲んでおりませんが、この記事を読んで「皆様にご紹介したい!!」という思いのわりたワイン。まずはヌーヴォから ご紹介していただけると思います。

② ルイ・ジャド ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール2011

Louis Jadot Beaujolais-Villages Primeur 2011

MAISON LOUIS JADOT

＜ルイ・ジャド プリムールの特徴＞

ルイ・ジャド社はブルゴーニュのメゾンとして、そのボージョレ・ヴィラージュ・プリムールを全て自社にて醸造しています。元来、ヌーヴォー(新酒)とはその年のワインを一番最初に楽しんで頂くものです。ですからルイ・ジャドでは毎年ヌーヴォーワインを特別に製造するのではなく、通常のボージョレ・ヴィラージュワインを醸造する中で特にフルーティな仕上がりのキュヴェをプリムール("ヌーヴォー"と同意語)として出荷しています。つまり、ルイ・ジャド社のプリムールワインは表々しさを楽しめるだけでなく、味わい深い本物のワインであり、果実味のみが特徴の一般的なヌーヴォーワインとは一線を画しています。

ルイ・ジャド

19世紀創業の名門ネゴシアンで、中世のジャコバン醸造会に連ることができる旧家。自社畑は特級・1級のみを20ha所有。古典的で、力強く堅めの仕上がりをしており、その卓越性は尊敬の的となっている。合理性に富む超近代的な醸造所も結場。近年、ムーラン・ナ・ヴァン(ボージョレ)の最高峰シャトー・デ・ジャックを傘下に置く。

↑「世界のワイン生産者 ハンドブック」より 有名生産者 がリストアップされています。

今回プレボトル750mlは取扱にございません。

375ml ¥1890

ハーフのみ取扱いしています。

ちょっだけ いいものを のんで、みたい!! というお…

ヌーヴォは 飲んで みたいけど フルボトルは ちょっと 大きい……。どうせ 飲むなら ちょっと 有名で 美味しいものを… とお考えの方 ハーフサイズ 375mlです。

ブルゴーニュの中の有名・名門ネゴシアンのルイ・ジャドです。

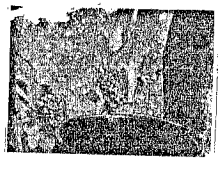
* ネゴシアンとはブドウを生産者から買上げ、ワインの醸造・ブレンド・瓶詰めなどを行う業者

* ハーフボトル1本につき 小さいいぶしチーズ & 小さいいぶし鴨ロース のどちらかプレゼント

③ 毎年安定した品質の信頼のブランド。 ジャン・ド・ロレール ボージョレ ヌーヴォ 2011

生産者J.シャニュ社の安定した品質の秘密は、「ボージョレ地方の全栽培者の約70%と契約」しているため、偏りなくブドウを調達できること。
その上、「30ものロットから厳選されたワインのみ使用」しています。
非常にお手頃ながら、実は贅沢なボージョレ・ヌーヴォと言えるのです!

■ ブドウ品種：ガメイ100%
■ 樹齢：平均 25 年
■ 土壌：粘土石灰質
■ 醸造：セミ・カルボニック・マセラシオン。フレッシュ感を持たせるCO2を保つためブドウは破砕せず房ごと醸造に使う。浸漬期間 4～5日



やっぱり定番は おさえておきたい フレッシュ・フルーティの ヌーヴォ。

750ml ¥1995

1本につき 小さいいぶしチーズ か 小さいいぶし鴨ロース どちらかプレゼント

ラベルが かわいいので……

年末用に 船便も入荷します

今年は ラベルが 一新して♡ かわいい ハートラベルです 女性 受けは まちがい なし 思いです

④ 12月頃入荷 船便 ←

750ml ¥1207

年末年始や クリスマスなどに

1本ご利用につき 1 鶏卵の旨くて甘い 天津甘栗 をつけてます

⑤ 『サン・タムール ワイン・コンクール』で2年連続No.1の実績を持つ実力派が生み出すこだわりのボージョレ・ヴィラージュ ヌーヴォ! ポール・ボーデ ボージョレ・ヴィラージュ ヌーヴォ 2011

船便 12月頃入荷

ワンランク上の ヴィラージュ格付けの ヌーヴォ。 華やかさと のみ応えの ある安定美味ヌーヴォ

■ ブドウ品種：ガメイ100%
■ 樹齢：平均 30～35 年
■ 土壌：上層部は花崗岩質。下層部は粘土質岩質。
■ 醸造：伝統的なボージョレの醸造方法、マセラシオンカルボニック。マセラシオンの期間を短めにし、フレッシュな果実の香りを抽出する。

750ml ¥1417

毎年、おなじみの船便のヌーヴォにこのポールボーデが 充分 いち押しなんです。航空便だと ¥2415 この プライスが 船便で このプライス!!

④ のヌーヴォ より ナチュ 重厚な ボディの タイプになります。

1本につき 鶏卵の 天津甘栗 ミニサイズ か 小さいいぶしチーズ どちらかプレゼント

統一150周年の2011年はイタリアにとって記念すべき年です!!

キアンティ・クラッシコ地区 名門ワイナリー、「グレヴェベーザ」が造る! 新鮮なサンジョヴェーゼ100%の新酒! フレッシュ&エレガント 深みのあるスタイル!

⑥ カステッリ・デル・グレヴェペーザ ノヴェッロ トスカーノ 2011

■ 産地：トスカーナ
■ ブドウ品種：サンジョヴェーゼ100%
■ 醸造：コンクリート・タンクにてマセラシオン・カルボニックとアルコール醗酵

果実味が ぎゅっと つまってます。渋さも 充分あり 人気 なんです。

750ml ¥1312

★ 年号が刻まれる、エレガントなラベルが大人気!

イタリア 新酒 ノヴェッロ 11月下旬 入荷します。

フランスとは ひと味違う。サンジョベーゼ種 100%。プラムの香りが じんせよし♡

①のワイン	¥400	11/17(木) 解禁日 なので ヌーヴォ 飲みくらべday やってみます。
②のワイン	¥400	
③のワイン	¥200	
¥1,000	計 ¥1,000	AM11:00～PM7:00

もってみてみて～