

●おおばが選んだ2017年のヌーボー・各社おすすめポイント●

①③②①ルイ・テート&キュヴェ・サントネール赤

①と②は最もフレッシュで飲みやすく、典型的な出来立てワイン。普段あまりワインを飲まない方にお勧め。実は③も同じ会社ですが、ブドウが全く異なり、100年以上の樹齢の樹から造られます。味わい深くコクもあって、何とも深みのあるワイン。



②シャサーニユ 赤<自然派ワイン>

ワインは自然が造るもの、という考え方。生態系を守るため畑には草が生えていたり、病気になるにないように仕立て方を工夫したり。ボジョレでありながら、清澄もろ過もしないやり方にいち早く取り組んでいます。きめ細やかで落ち着きのある味。



④ドメヌ・ジョベール 赤<自然派ワイン>

醸造中に一切の空気との接触を絶つよう工夫され、ワインが酸化するのを防いでいます。ボトルに詰めるときにフィルターにもかけていません。ハツラツとした飲み口。結構コクがあり、フルーティというより、しっかりタイプ。



⑤ジョセフ・ドルーアン 赤

ブルゴーニュ地方の銘醸蔵ジョセフ・ドルーアンの造るボジョレは、とろけるような口当たりが特徴です。それぞれの要素が丸く上品にまとまっていて、新酒だけれど、とても落ち着いています。まるやかで、ゆっくり、じっくり、ほっとするワイン。



⑥ルー・テュモン仲田さん 赤

毎年人気はうなぎのぼり。ヌーボーの常連です。仲田晃司さんは、ワインに魅せられ、1995年に渡仏。その後、ワイン学校で学位を取得、有名な造り手の元で修行を重ね、念願のワイナリーを設立。今では世界中で認められています。



⑦リサ&ガスパール 赤

フランス、パリ生まれの絵本から誕生した人気キャラクター「リサとガスパール」がラベルを飾る、なんとも愛らしいヌーボー。味はフレッシュで優しい飲み口。こういうワインの飲み方も、心が和んでいいですね。



⑧マルセル・ラビエール 赤<自然派ワイン>

華やかな果実味とスムーズな飲み心地。エキス分のしっかりとした、赤ワインでありながら透明感のある繊細な味わいに満ちており、どこまでも飲み飽きない優しさ心地よさに溢れています。世界中のファンを虜にしています。



⑨フィリップ・パカレ 赤<自然派ワイン>

圧倒的なまでの経験と緻密な知性を組み合わせボジョレのイメージやガメイのイメージを超越したボジョレ プリムール(新酒)を手がけるフィリップ パカレ。単なるヌーボーを超えた高い品質の新酒。時間とともに進化する。



⑩クロ・テュ・フィエフ 赤<自然派ワイン>

ピノ・ノワール種を打ち破ったという伝説を持つミッシェル・テート家のボジョレ。ロバート・パーカーが彼の造るボジョレに91点をつけたことは驚くべきこと。彼独特の製造方法で、豊かなアロマと官能的な味わいを目指しています。



⑪シャトー テュ・ブール 赤<自然派ワイン>

ラベルデザインが毎年変わります。親しみやすくフローラルでエレガントな味わいのボジョレを目指す。フルーリー村の300年続くドメヌ。フレッシュな果実味、親しみやすいチャーミングな味わい。



⑫リシャール・ロティエ 赤<自然派ワイン>

若き当主リシャール・ロティエ氏は、シャブリで修業したのち、世界各地でワインづくりに携わり、2007年に新天地の素晴らしい環境と偉大な可能性に魅せられ、ムーランヴァンにドメヌ設立。ボジョレのライジングスター。



⑬ロマン・ジャンボン 赤<自然派ワイン>

ブルイ村に4世代続くジャンボン家。世界各地で留学経験をもとに若年24歳でドメヌ設立。今、英国やフランス国内で「注目度No1」と評される若手醸造家。昨年のコメントは「華やかな香り、完熟した果実味、きめ細かなタンニン…」



⑭ステファン・テュリュ 赤<自然派ワイン>

現在はオーガニックワイン認定だが、完全ビオワインに転換中。天然酵母のみ使用、最低限のSO2。自然が生み出すピュアなワインづくりを目指し、2000年に創業の、まだ新しいドメヌ。フレッシュでバランスの良いヌーボー。



⑮ラモワ ゴールドボトル 赤

ゴージャスなひかりものヌーボー！ ゴールドボトルはボジョレのフレッシュさと、ピュアな味わいが魅力。赤い果実のジューシーな香り。骨格はしっかりしていて、飲みやすくくせがないので、パーティの主役になること間違いなし。



⑯ドミニク・ローラン 赤

「新樽200%」で有名なドミニク・ローラン氏。今ではブルゴーニュの造り手トップ5に入るほどの実績の持ち主。さすがにヌーボーは樽には入れませんが、彼のこだわりである「芳醇で出来る限りの果実味を引き出す造り」。



⑰ルロワ 赤<自然派ワイン>

ワイン愛好家にとって「ルロワ女史」はほぼ神様の存在。ワイン造りにおいてまったく妥協をせず、鉄のように頑固。おまけにプロ級のロッククライマーというからびっくり。今年84歳…ある意味、レニ・リーフェンシュタールのよう。



⑱マコン・ヴィラージュ 白

爽やかでフレッシュな辛口白ワインを産する地域です。特にこのワインを生み出すクレッセ村は私が個人的に大好きな村で、とてもとてもフルーティなヴィレ・クレッセを産出します。これは実際は、ヴィレ・クレッセのヌーボーです。



⑲ノベッコ ヴェレノージ社 赤<10月30日>

ヴェレノージのワインは当店でも人気ですが、一昨年初めてノベッコ(新酒)を発売しました。もともとワイナリーでは、できたてのワインを収穫のお祝いとして地元で消費していました。秋の味覚と共にイタリアの新酒も楽しみましょう。



- 軽めのヌーボーは10度くらい、しっかりした味わいのものは14度くらいが、おすすめの美味しい飲用温度です。
- ヌーボーは基本的に熟成させるようには造られていません。通常はお正月くらいまで、遅くとも桜が咲くころまでに。
- 合わせる料理は、好きなチーズや、鳥や豚の肉料理、バテや生ハム、サンマやきのこなどのオイル焼きなど。当日は新酒にあろブロッコさんのおつまみ、「のり燻本舗」の燻製もろもろ、チーズ各種も取り揃えてお待ちしております。