

●おおばが選んだ2018年のヌーボー・各社おすすめポイント●

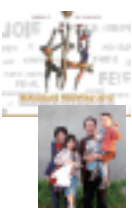
①③⑦ルイ・テート&キュヴェ・サントネール赤

①と⑦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ルー・デュモン仲田さん 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。



④シャサーニュ 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、病気になりにく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。



⑤ドメーヌ・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。



⑥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。



⑦フランク・サンカン 赤

「規模が大きくなると自分たちのワインが造れなくなってしまうよ。」と語るフランク・サンカン氏。機械をほとんど使用せず、人の手によるワイン造りを心がけ、数名でワイン造りを行っています。レニエ村のトップ生産者として知られています。



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クロ・デュ・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。



⑩シャトー デュ・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年続くドメーヌ。フレッシュな果実味、親しみやすいチャームな味わい。



⑪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。ロマンはぶどう栽培やワインと環境問題に関して学んだ後、世界各地で経験を積みました。2010年に若干24歳でドメーヌ設立。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。



⑫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」。



⑬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85歳…ある意味、レニ・リーフェンシュタールのよう。



⑭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。



⑮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、2015年に初めてノベッコ(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、お好きなチーズや、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。当日は新酒にあつ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。