

NOUVEAU 2019 <ご予約がお得です>

フレッシュ&フルーティな新酒の季節がやってきました。毎年11月第3木曜日が解禁日。今年は11月21日です。品質の高いものは入荷数が少なく、予約段階で品切れになります。お早めにご予約ください。ルー・デュモンの仲田さんの話では、予定よりも早く完熟ぶどうを収穫でき、樽熟成を長くすることで、果実味が凝縮した濃厚な味わいになるのでは、とのこと。さてさて今年の出来はいかに！

ご予約特典 下記の価格からすべて **10%OFF!**

■ボジョレ・ヌーボー (フランス辛口赤) 航空便 11月21日 (木) 入荷 <ご注文本数>

- | | | | |
|--|----------------|-------|------|
| ①ルイ・テート *いつもの透明ボトル フルーティで飲みやすい 軽め* | 価格がすべて税込 (10%) | ¥2200 | ___本 |
| ②キュヴェ・サントネール (V) *樹齢100年以上の葡萄の樹から造られる* | | ¥2530 | ___本 |
| ③シャサーニュ (V) *繊細で落ち着きのあるしっとりとした飲み口。無濾過* | | ¥2530 | 終 本 |
| ④ルー・デュモン *情熱を持って家族で移住 仲田さんは今や世界中に輸出* | | ¥3850 | ___本 |
| ⑤マルセル・ラビエール *ボジョレで最も有名な生産者 個性豊かな艶っぽいボジョレ* | | ¥3960 | ___本 |
| ⑥ジョベール (V) *しっかりした味わいで毎年安定した品質 十分なコクあり * | | ¥3300 | ___本 |
| ⑦ジョセフ・ドルーアン (V) *口当たりまろやかでフルーティ なめらかな喉越し* | | ¥3300 | ___本 |
| ⑧ロジェット (V) *製造期間をどこよりも短くして、際立つフルーティさ* | NEW! | ¥3080 | ___本 |
| ⑨ロマン・ジャンボン (V) *ブルイ村「注目度 No1」若手醸造家* | | ¥3520 | ___本 |
| ⑩シャトー デュ・ブール *フローラルでエレガント。毎年変わる限定ラベルが楽しい* | | ¥2970 | ___本 |
| ⑪ルロワ (V) *ルロワは別格 印象は「ボジョレでなくブルゴーニュ」 さすがです* | | ¥4950 | 終 本 |
| ⑫ドミニク・ローラン *たっぷりとしたコクと果実味は彼の真骨頂 飲みごたえあり* | | ¥3520 | ___本 |

■マコン・ヴィラージュ・ヌーボー (フランス辛口白) 航空便 11月21日 (木) 入荷

- | | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| ⑬マコン・ヴィラージュ・ヌーボー (白) *キリッと涼やかなフルーティさ* | ¥2860 | ___本 |
|---------------------------------------|-------|------|

■11月に入荷のそのほかの新酒 (辛口赤) をご紹介

- | | | |
|--|-------|------|
| ⑭ノヴェッコ 航空便 ファルネーゼ社 *10月30日発売 美味しいので毎年人気。* | ¥2530 | 終 本 |
| ⑮ノヴェッコ 航空便 ヴェレノージ社 *10月30日発売 秋の味覚にあわせて* | ¥2475 | ___本 |
| ⑯ガメイ・ヌーボー 船便 *超人気!ボジョレと同じガメイ種 南仏産 11月中旬入荷* | ¥1320 | ___本 |

■ヌーボーとノヴェッコ 船便 来年 (2020年) 入荷予定。年内間に合うかも...

- | | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| ⑰ボジョレ・ヌーボー 船便 ルイ・テート社 *上記①番の船便です* | ¥1650 | ___本 |
| ⑱ノヴェッコ 船便 ファルネーゼ社 *上記⑭番の船便です* | ¥1705 | ___本 |
| ⑲ノヴェッコ 船便 ヴェレノージ社 *上記⑮番の船便です* | ¥1650 | ___本 |

- ⑬以外はすべて辛口赤ワインです。 ●お名前 _____ 様
- 入荷数には限りがあります。お早めに。 ●ご連絡先 _____
- (V) はワンランク上のヴィラージュです (入荷のご案内はこちらからはしません。ご来店お待ちしております)

おおば酒店 電話093-245-0814 ファックス093-245-6760

●おおばが選んだ2019年のヌーボー・各社おすすめポイント●

①②⑦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②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。



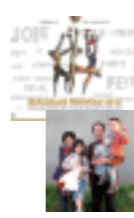
③シャサーニュ 赤<自然派ワイン>

ワインは自然が造るもの、という考え方。生態系を守るためには草が生えていたり、病気になりにくいように仕立て方を工夫したり。ボジョレでありながら、清澄もろもろ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。



⑤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。



⑥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。



⑦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。まろやかで、ゆっくり、じっくり、ほっとするワイン。



⑧ドメヌ・ロジェット 赤

1981年に設立のドメヌでは、ボジョレの優秀な若手として表彰された2代目が当主。通常のボジョレ・ヴィラージュとの違いは、製造工程の期間が短いこと。そうすることで、フルーティさの際立つヌーボーが出来上がります。

NEW!



⑨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年に若手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。



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。ブルイ村の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。



⑪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。



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。



⑭⑯ノヴェッコ ファルネーゼ社 赤

ボトルもカッコいいが、中身もカッコいい。ファルネーゼ社は低価格で高品質のワインを多く造っていて、このワインは特にオススメ。フレッシュで適度なコク。新酒ですが、味わいは年明けもどんどんおいしくなるので、まとめ買いをおすすめ。

イタリア新酒



⑮⑲ノヴェッコ ヴェレノージ社 赤

ヴェレノージのワインは当店でも人気ですが、2015年に初めてノヴェッコ(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、パテや生ハム、サンマやきのこのなどのオイル焼きなど。当日は新酒にあう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。

国産ワインの新酒も★ご予約承り中★

- ⑳シャトー酒折 甲州にごり(白甘口)1650円<11月3日>
 - ㉑菱山 甲州(白辛口)1980円<11月3日>
 - ㉒奥野田ドルチェ(白甘口)1760円<9月末>
 - ㉓井筒コンコード(赤甘口)1625円<11月中旬>
 - ㉔井筒ナイヤガラ(白甘口)1625円<11月中旬>
- 毎年人気の「月山山麓ほいりげ」(白泡甘口/白泡辛口)も11月~来年1月にかけて入荷予定