

# ●おおば●が選んだ2021年のヌーボー・各社おすすめポイント●

## ①④⑤ルイ・テート&キュヴェ・サントネール赤

①と⑤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④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、何とも深みのある味わい。



## ②⑬ルイ・テート アンヴィ SO<sub>2</sub>無添加 赤<自然派ワイン>

ルイ・テートの自然派ワイン。酸化防止剤無添加です。新鮮で自然な味わいをお楽しみください。味の变化が早いのでできるだけ冬の間に飲みください。



## ⑩⑰ルイ・テート ロゼ NEW!

新発売。ルイ・テートのボジョレ・ヌーボー ロゼ。ロゼならではの、きれいな色合い、フルーティな香り、チャーミングな飲み口。白ともまた異なるジューシーさがあります。味の变化が早いのでできるだけ冬の間に飲みください。



## ③⑱シヤサーニユ SO<sub>2</sub>無添加 赤<自然派ワイン>

天然酵母で発酵させた、酸化防止剤無添加の自然派ワイン。清澄も濾過もせず瓶に詰めるので、自然なままぶどう本来の持ち味が楽しめます。味の变化が早いのでできるだけ冬の間に飲みください。



## ⑥ドメヌ・ジュベール SO<sub>2</sub>無添加 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。しっかりタイプ。味の变化が早いのでできるだけ冬の間に飲みください。



## ⑧ルー・デュモン仲田さん 赤<自然派ワイン>

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ドメヌ・ビュイロン 赤<自然派ワイン> NEW!

始めてご案内するドメヌ・ビュイロンはヌーボーに限らず全てのワインをユーロリーフマークで保証されたオーガニック農法。果実のうまみあふれる自然な味わい。味の变化が早いのでできるだけ冬の間に飲みください。



## ⑨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」。



## ⑩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88歳…ある意味、レニ・リーフェンシュタールのよう。



## ⑫⑲ノヴェット ファルネーゼ社 赤 イタリア新酒

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、まとめ買いもおすすめ。



## ⑬⑳ノヴェット ヴェレノージ社 赤 イタリア新酒

ヴェレノージのワインは当店でも人気ですが、2015年に初めてノベット(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。遅くとも瓶が咲くころまでには飲み干しましょう。
- 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、サンマやきのこなどのオイル焼きなどなど。
- 当日は各種グルメ食材も取り揃えてお待ちしております。

~~残念ながら、今年は白のマコン・ヴィラージュは悪天候のためブドウができませんでした~~

## 国産ワインの新酒も順次入荷します チーズもフルラインナップで

※国産は15%offの対象になりませんm(\_)\_m

- デラウエア新酒(白甘口)1650円<9月末>
- 奥野田ドルチェ(白甘口)1760円<9月末>
- 勝沼甲州新酒 鳥居平今村(白辛口)2200円
- 井筒コンコード(赤甘口)1625円<11月中旬>
- 井筒ナイヤガラ(白甘口)1625円<11月中旬>
- 月山山麓ほいりげ(白泡甘口)
- 月山山麓ほいりげ(ロゼ泡甘口)
- 月山山麓ほいりげシャルドネ(白泡辛口)



OBA SAKETEN  
sake-wine.com

福岡県中間市東中間2-2-3  
TEL:093-245-0814 FAX:093-245-6760  
oba@sake-wine.com  
営業時間10:00~19:00(日祝日~18:00)  
定休日:特になし  
..お酒は二十歳になってから..