

11月21日(木)解禁

2024 ボージョレ・ヌーヴォー ご予約承り

【ご予約承り期間】 11月1日(金)～11月10日(日) 午前10時～午後7時30分
仙台三越 本館地下1階 ワイン売り場

1 伝統的な醸造法により、ドメヌのカーヴでドミニク・ローランが醸造したプレミアム・ボジョレ・ヌーヴォー。収穫・醸造・瓶詰に至る全ての工程に彼が携わり、日本向けに特別に造られた限定品です。キュヴェ・スペシャルは、瓶形もアンティークスタイルで重厚感が感じられます。ロバート・パーク「ワイン・バイヤーズ・ガイド第7版」にて5つ星の評価を得た数少ないワイナリーの一つであるドミニク・ローランの凝縮感あるヌーヴォーは、毎年好評を博しています。



〈ドミニク・ローラン〉
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
キュヴェスペシャル 2024
(750ml / 赤 限定数 30本)
税込 **7,260** 円

2 ボージョレ地区でも、北部に限られた村々で生産されたワインだけに、「ヴィラージュ」の名前を付けられることができます。このワインは明るい赤色で、フルーティで豊かな香りに満ちています。フレッシュさ、新鮮さに加えて、力強いほろ苦い味わいが感じられます。心地よい後味が長く続くのも魅力です。



〈ラウル・クラージェ〉
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
(750ml / 赤 限定数 96本)
税込 **3,630** 円

3 ネコのラベルでおなじみのヌーヴォー。4代に渡り100年の歴史あるワイナリー。葡萄の樹は平均樹齢40年で樹の手入れは手作業をできる限り重視。収穫は選果を厳しく全て手作業で、毎年鮮やかな色合いで若々しく美しいアロマでチャーミングかつ適度なコクのあるヌーヴォーに仕上がります。



〈ドメヌ・ド・ラ・プレーニュ〉
ボジョレ・ヴィラージュ・プリムール 2024
(750ml / 赤 限定数 83本)
税込 **3,850** 円

4 ラ・サシャニユ村にあるジャン・カリヨンの葡萄畑の樹齢45～70年の古い木で、ぎりぎりまで完熟させた葡萄から造られた選摘ボージョレ・ヌーヴォーです。早飲みの新酒としては珍しく糖度が高く、深いコクと滑らかな味わいがあります。バラの花、香りに広がりがあり、プラムなど、ポリウムのある果実味、まろやかな余韻が特徴。



〈ジャン・カリヨン〉
選摘みのボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
(750ml / 赤 限定数 60本)
税込 **3,520** 円

5 「フルゴニユのアンバサダー」メゾン・ラブレ・ロワが造りだすボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー。【香り】チェリーやブラックフルーツを想わせる力強いフルーツのアロマが心地よい【味わい】タンニンは心地よく丸みを帯びており、舌触りも良い。力強い果実のアロマが素晴らしい。余韻も長い。熟成のポテンシャルもあり、この1～2年で良さが広がります。



〈メゾン・ラブレ・ロワ〉
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
(750ml / 赤 限定数 24本)
税込 **4,400** 円

6 2代続いた家族経営の農家をセシル・アラマンダリタリ夫妻が1977年に購入。2016年から娘さんのローラさんもドメヌに加わる。区画ごとに醸造をし、それぞれのテロワールの味わいを最大限引き出す。リュットレゾネ法、ボジョレクリュ、フルゴニユ赤、白、クレマンなどのアペレーションを造る。



〈ドメヌ・ベル・アヴィニール〉
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォーリュットレゾネ
(750ml / 赤 限定数 24本)
税込 **3,850** 円

7 古樹の凝縮感を味わえる、ヴィエイユ・ヴィーニュ。ボジョレ・ヴィラージュらしい力強い骨格。タンニンは丸みを帯びており、果実味がとてもしっかりしており、余韻も非常に長い。力強さにエレガントさを兼ね備えており、ワインにテロワールが表現されています。



〈メゾン・ラブレ・ロワ〉
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
ヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹)
(750ml / 赤 限定数 24本)
税込 **5,500** 円

8 澄んだ輝きのある赤色で、葡萄の美の若々しい香りに満ちており、赤い小さな果実や、花のニュアンスも感じ取れます。フルーティ、ソフト、フレッシュな味わい、これぞボジョレ・ヌーヴォーの魅力です。



〈ラウル・クラージェ〉
ボジョレ・ヌーヴォー
(750ml / 赤 限定数 36本)
税込 **3,300** 円

9 今年の秋に収穫されたばかりのブドウから造られる、フランス・フルゴニユ地方ボジョレ地区を代表する新酒です。優しく軽やかな口当たり、新鮮な果実味をお楽しみいただけます。



〈ピエール・ボネル〉
ボジョレ・ヌーヴォー 2024
(750ml / 赤 限定数 36本)
税込 **3,245** 円

10 家族経営のドメヌは、世代を超えて受け継がれてきた伝統を守り続けています。2018年にブドウ畑を購入し、2019年の収穫から独自のドメヌとして運営されています。ファビアンは、極力介入を抑えたワイン作りに専念しており、オーガニック栽培を取り入れています。ブドウ畑では、細やかな作業を行い、高品質な原料を確保しています。特に赤ワインは、自然酵母を使用し、無添加で発酵させ、フルーティで飲みやすいワインを目指しています。



〈オーレリー・エ・ファビアン・ロマニエ〉
ボジョレ・ヌーヴォー BIO
(750ml / 赤 限定数 24本)
税込 **4,180** 円

11 自然のままの状態でのワインを愉しんでもらいたいという生産者の想いから、酸化防止剤は不使用。カシスやクロスグリなどのアロマに、フルーティでバランスのとれた果実味を感じる逸品です。



〈ジャン・カリヨン〉
酸化防止剤無添加の
ボジョレ・ヌーヴォー
(750ml / 赤 限定数 60本)
税込 **3,520** 円

12 マコネー地区は「ボジョレの赤、マコネの白」と形容されるように、シャルドネ種の葡萄から造られる新鮮な早飲みタイプの白ワインが有名です。この白ワインは、マコネー地区に限られた村々で生産された、ヴィラージュ・ヌーヴォーで、地域唯一の白の新酒です。やや緑がかかった澄んだ白色で、白い花のアロマがあり、シャープな味わいが特徴です。8℃位に冷やしてお飲みください。



〈ラウル・クラージェ〉
マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー
(750ml / 白 限定数 48本)
税込 **3,850** 円

11月3日(日) 解禁

国産新酒ワイン ～試飲販売会のおしらせ～

【会期】 11月3日(日)～4日(月・祝)
【場所】 本館地下1階 ワイン売場

〈シャトー勝沼〉
マスカット・ベリーA(赤)・甲州(白)
(各 750ml 限定数 36本)

税込 各 **2,200** 円
※こちらはご予約対象外となります

