

ご予約承り中

2021 *Beaujolais Nouveau*

ボージョレ・ヌーヴォー

11/
(木) 18
解禁

不動の人気

ジャン・クロード・ラパリュ

全身全霊を込めてワイン造りに打ち込む
ジャン・クロードの想いが100%詰まっている！



★★ラパリュヌーヴォーの美味しさはここにある★★

ボジョレーらしからぬしっかりとした凝縮感、ミネラル感溢れるワインを造りだしてきたジャン・クロード・ラパリュですが、長年のぶどう栽培、ワイン造りの中で、ここ数年、ぶどう本来の果実味、テロワール本来のエレガントなミネラル感、「よりピュア」な味わいを表現したワインをさらに造りだすようになりました。それはまるでワインを超えた、ミネラル・ウォーターのような身体に溶け込んでしまう液体です。

収穫のタイミングは完熟かつ酸の落ちない瞬間を狙い、健全なぶどうを小さなバスケットで傷めないよう丁寧に収穫します。収穫したぶどうは冷蔵庫で一晩冷やしてから丸ごとタンクに入れマセラシオン・カルボニックを行い約10日後にゆっくりと木製垂直式プレスで圧搾し繊細なジュースを絞りだします。そしてプレスしたジュースも再度冷蔵庫で冷やしてからタンクに移しゆっくりと熟成させます。

★★ヌーヴォー用ぶどうはヴィエイユ・ヴィーニュ★★

ヌーヴォーに使用されるぶどうは、ブリュイのサンテチェンス・ラ・バレンヌの北東5キロの Charentay シャレンタ村のヴィエイユ・ヴィーニュ（古木）が使用されます。古木のガメイの収穫量は非常に少ないですが、熟度の高い高品質なぶどうを造りだします。また醸造、熟成、ビン詰めまでももちろん SO₂（亜硫酸）添加ゼロ。



ボジョレーの渡哲也こと
ジャン・クロード！



毎年同じ収穫人達がテキパキと素晴らしい仕事をします。
品質が素晴らしいのは彼らのおかげでもあります！

1

ラパリュ

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー2021

当店人気
No.1

ご予約特価

3,600円【税別】

（税込価格 3,960円）

本体価格4,000円

（税込4,400円）

気になる、2021年のラパリュ情報

2021年度はフランス全土を襲った寒波でラパリュも15%のぶどうを霜害で失いましたが、以後、順調にぶどう樹は生育しています。開花が昨年より遅かったため、収穫は9月中旬頃予定。収穫量は減少しますが、どんなヴィンテージも乗り越えてきたラパリュの経験があれば、今年も期待大です。コロナの影響で航空便減便にて輸送コストが上昇していますが、この激動の時代の中においても一生懸命ぶどう栽培に全身全霊をかける生産者の想いを伝えるため、例年と同価格にて皆様に貴重なヌーヴォーをお届けします！

当店入荷日
2021年11月18(木)

※ご予約の方には入荷次第ご連絡致します

※ご予約特価は10月31日(日)までにご予約
いただいた分に限りさせていただきます

