

ご予約承り中

2020 *Beaujolais Nouveau*

# ボージョレ・ヌーヴォー

11/19  
(木)  
解禁

不動の人気

## ジャン・クロード・ラパリュ

ラパリュヌーヴォー不動の人気の秘密は  
彼にしか表現できない、ふくよかな果実味！

### ★★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ふくよかな凝縮感、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・ラパリュだが、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legant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のようです。

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、ぶどうを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、ブリュイイのサンテチェヌヌ・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、ビン詰めまでもちろんSO<sub>2</sub>（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！

BN-1

## ラパリュ

ボージョレ・ヴィラージュ ニューヴォー 750ml

当店人気  
No.1

ご予約特価

**3,500円**【税別】

(税込価格 3,850円)

本体価格4,000円

(税込4,400円)

### 気になる、2020年のラパリュ情報

2020年は新型コロナウイルスに世界中が翻弄されるなか、フランス特に北部は天候に恵まれ、温暖な春とここ最近の好天で通常より2週間ほど早く葡萄が生育しています。収穫は8月中旬頃からを予定しており、このままいけば品質、収穫量ともに期待できそうです！

当店入荷日

**2020年11月19日(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(土)まで**にご予約いただいた分に限らせていただきます

