

ご予約承り中

2026 *Beaujolais Nouveau* ボージョレ・ヌーヴォー

11月19日(木)
解禁

伝統的な垂直プレスを使用 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。

★★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ンヌ・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SO₂（亜硫酸）添加ゼロ。



1

ラパリュ

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー2026
航空便 750ml

当店人気
No.1

ご予約特価



4,300円【税別】
(税込価格 4,730円)
本体価格5,000円
(税込5,500円)

3

10Lカスクを瓶詰

量り売り ポールボーデ
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー 航空便 720ml

ご予約特価



3,200円【税別】
(税込価格 3,520円)
本体価格3,500円
(税込3,850円)



10Lカスクで輸入されたものを瓶詰。瓶はこちらでご用意。
サンタムールワインコンクールで2年連続NO.1の実績を持つ
ポール・ボーデ。華やかな香りとやわらかい果実味が毎年人気。

～2度の熱波が襲った2026年～

冬は雨が多く、春の気候も理想的で霜害も無くブドウの生育にとって
素晴らしいスタートとなりました。

6月、7月の度重なる熱波の脅威もありましたが、冬の降雨による水分
のリザーブのおかげで、ぶどうは健全に育ち、収穫は昨年より2週間
ほど早く8/25頃を予定しています。7月中旬に猛暑からの雷雲発
生、ボジョレー全体を雹が襲ったが、被害は限定的。

同じく熱波の2003年を彷彿する天候の2026年はかなり熟度の高い
ぶどうの収穫が予想されます。

2

ルー・デュモン

ボージョレ・ヌーヴォー2026
航空便 750ml

当店人気
No.2

ご予約特価



4,100円【税別】
(税込価格 4,510円)
本体価格4,800円(税込5,280円)



ブルゴーニュで奮闘する日本人
仲田晃司さんが造るボージョレ・ヌーヴォー

「ガメイは、完熟させてはじめて、その真価を
発揮します。そのためにはどうしてもヴィエイ
ユ・ヴィーニュでなければなりません」が仲田
さんの信念。厳選された葡萄を使用した贅沢な
ヌーヴォー。今年はこれまでのところ素晴らし
い天候に恵まれ、霜害も雹害も病気もなく、畑
は最高の状態。このまま好天が続けばグレート
ヴィンテージの可能性も！ラベルは現代美術
家ジェラルド・ピュヴィスの特性ラベル。