

ヴエレノーシ 1



ファルネーゼ 2



ルイ・テット 4



3 11月19日(木)解禁

メゾン・ジョゼフ・ドルーアンが造りだす
ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー 202

140年以上、家族経営を貫く

1880年に設立されたメゾン・ジョゼフ・ドルーアンは、今年140周年を迎えました。家族経営にこだわり、創業当時から受け継ぐ、テロワールへの信念を頑なに守り続ける「ブルゴーニュの誇り」です。自ら謀した栽培、探究心、師範観への深い理解、情熱、そして勇気ある行動は、ワイン造りの芸術と品質への確かな理解と相まって、何世代にも受け継がれてきました。現在、ドルーアンファミリーの4代目が舵を取っています。



ブルゴーニュへの愛情

メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは、ブルゴーニュで最も広大なぶどう畠を所有するメゾンのひとつです。コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボス、コート・シャロンヌ、そしてシャブリ地区に約75ヘクタールの自社畠があり、その2/3がブルミエ・クリュとグラン・クリュに格付けされています。

また、全自社畠において1976年より無農薬栽培に、2007年には10年以上の年月をかけ、ビオディナミ(有機)農法への転換を実施し、テロワールを尊重したエレガントなワイン造りを目指しています。



ボジョレでの新たな取り組み

2014年、ブルゴーニュの名門メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは、ボジョレのクリュで名高いフルーリー、ブルイイ、モルゴンに14haを所有する「オスビス・ド・ベルヴィル」とパートナーシップの独占契約を締結しました。2代目モーリス・ドルーアンがオスビスと関わってから半世紀を経て、孫の世代が再度、オスビスと運命的なパートナーシップを結ぶこととなりました。オスビス・ド・ベルヴィルは1773年に寄付金で成り立つ療養施設として創立。当時、ワインを薬として使用するため、ぶどう畠を所有していました。現在、オスビスはミュージアムとしてその姿を残しています。



5

ラブレ・ロワ
グランド・レゼルヴ
スパークリング ロゼ 2020

ヌーボー市場全体が減少しているなかスパークリングが約75%の伸びを見せているカテゴリ。2020年収穫のボジョレ地区のガメイ種を100%使い、やや甘口で、低めのアルコール度数が大変飲み心地良いスパークリングに仕上がっています。冷やしても、オンザロックでも楽しめます。ラベルに「ヌーボー」の記載をしていないため、年末用スパークリングとしてもお薦め!

750ml
1G43 入数12本 オープン価格
4901880899509

*スパークリングワインはヴィーガンワインではありません。

華やか
スパーク
リング



ラブレ・ロワ
ボージョレ・ヌーボー
リッヂ・プレス 2020

ボージョレ・ヌーボーの製造工程で約15%しか取れない、フルーツ果汁だけで造られるボージョレ・ヌーボー。豊かな骨格としっかりとしたタンニン、凝縮感のある味わいが楽しめる。2年連続で好評を博したが、今年は更にヴィーガン対応をすることで、付加価値を向上。

750ml
1G42 入数12本 オープン価格
4901880899493

7



9

日本限定・数量限定
ラブレ・ロワ
ボージョレ・ヌーボー
「100年の葡萄の樹」
by シャトー・ド・セルシー 2020

「シャトー・ド・セルシー」は、1908年に設立したシャトー。ボージョレ地区南端のデニス村に位置する、ボージョレ地区で非常に希少な「シャトー」呼称の認定を受けた伝統のドメーヌ。オーナーのミシェル・ビカール氏と、息子のシリル・ビカール氏が栽培・醸造に携わっています。伝統の畠を守り続けるシャトー・ド・セルシー。100年を超す葡萄の樹から収穫した、貴重なボージョレ・ヌーボーです。

750ml
1G44 入数12本 オープン価格
4901880899516



ラブレ・ロワ
ボージョレ・ヌーボー
ロゼ フリーラン 2020

近年人気の高まっているロゼ・辛口のヌーボー。圧力をかけて自然に流れ出したフリーラン果汁だけで発酵、浸漬後に発酵槽から抜き取って仕込んだロゼ・ヌーボー。軽やかで果実味があり、とてもフレッシュなロゼ。心地良い酸が様々な料理にぴったり。ヴィーガン対応。

750ml
1G40 入数12本 オープン価格
4901880899479

ラブレ・ロワ コレクション
マコン・ヴィラージュ・ヌーボー 2020

フルゴーニュの南部にあるル・マルトレ村のぶどう畠を主体に醸造したシャルドネの辛口・白ワインヌーボー。品質にこだわったぶどう造り、そして12-14度の低温醸造を施して、品質の高いマコン・ヴィラージュ・ヌーボーを生産。

750ml
1G51 入数12本 オープン価格
4901880899585

