

2016年仏産新酒 アルベール・ビショーについて





アルベール・ビショー社について

DOMAINES

ALBERT BICHOT

— MAISON FONDÉE EN 1831 —

1831年に創立されたブルゴーニュの名門、アルベール・ビショー社。

シャブリ地区(ドメヌ・ロン・デパキ)、
コート・ド・ニュイ地区(ドメヌ・デュ・クロ・フランタン、シャトー・グリ)、
コート・ド・ボヌ地区(ドメヌ・デュ・パヴィヨン)、
メルキュレ地区(ドメヌ・アデリー)に
非常に評価の高いドメヌを所有しています。

180年以上にわたる家族経営によって優れた伝統を受け継ぎ、
現在は6代目当主アルベリック・ビショー氏の『ブドウ(その土地の味)』・
『人(ワイン造りに関わる人々)』・『自然環境(環境の永続性)』を尊重した
ワイン造りという信念のもと、造り手としてブルゴーニュワインの持つエレガ
ンスを最大限表現することに努めています。



6代目当主
アルベリック・ビショー氏

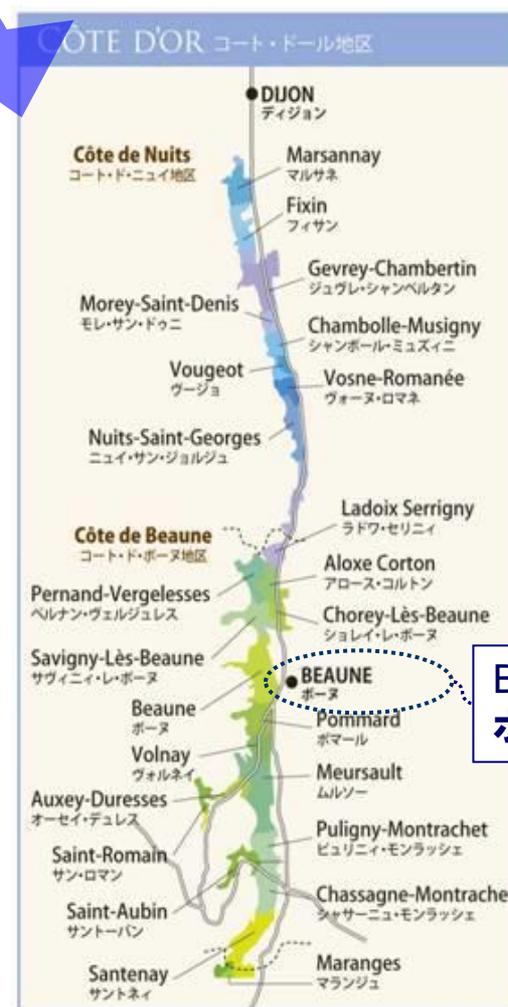
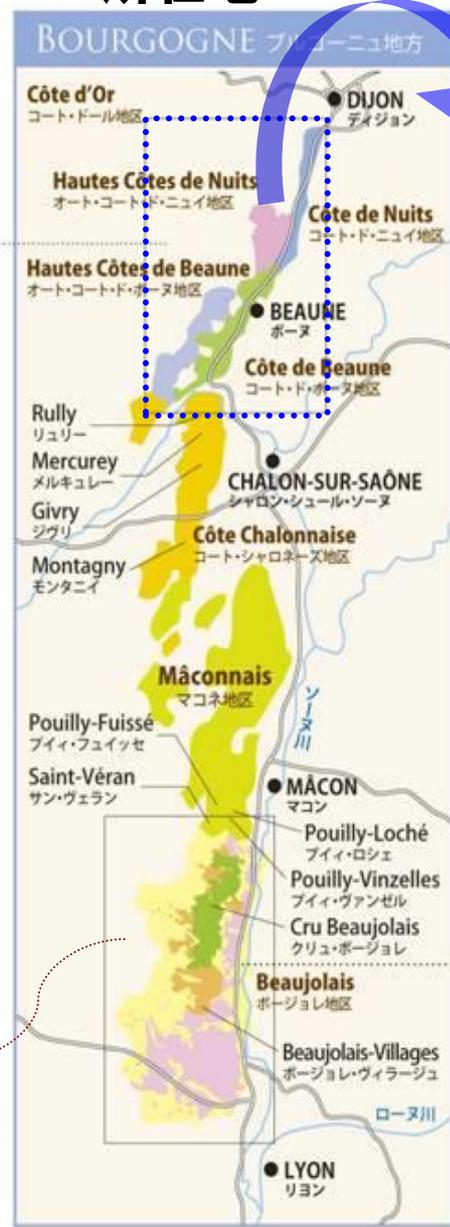


【歴史】

- 1831年 アルベール・ビショー社創立
- 1996年 アルベリック・ビショー氏が6代目当主に就任
- 2004年 IWC『レッド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』受賞
- 2005年 メルキュレ地区の畑を取得し、ブルゴーニュで100haの畑の所有者となる
- 2008年 ワイン&スピリッツ誌『世界のワイナリーTOP100』に選ばれる
- 2011年 IWC『ホワイト・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』受賞



アルベール・ビショー 所在地



Beaune
ボーヌ



アルベール・ビショー社は『コート・ドール』地区の中心で『美食の都』と称される、コート・ド・ボーヌ地区ボーヌ市に本拠地を置いています。

ブルゴーニュ地方の中でも、『コート・ドール』地区(北部:コート・ド・ニュイ地区、南部:コート・ド・ボーヌ地区)は、別格のエリア。
『コート・ドール』はフランス語で「黄金の丘」という意味で、幾重にも連なる小さな丘と複雑に入り組んだ地層が特徴です。
このエリアにはフランス最高峰の赤ワインと白ワインの畑が点在しています。



Beaujolais
ボージョレ



アルベール・ビショー社

『IWCワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』ダブル受賞！

2004年レッド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに続き、
2011年ホワイト・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞！
アルベール・ビショー社は、唯一
『IWCワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』
赤・白ワイン ダブル受賞のワイナリーです！！



毎年ロンドンで開催される**インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)**は、
世界最大規模のワインコンクールとして知られています。

2011年、ヘッドワインメーカーのアラン・セルヴォー氏が受賞した『ホワイト・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』は**最高の白ワインの生産者1社だけに贈られる非常に榮譽のある賞**です。

この受賞は『レッド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2004』受賞に続く快挙であり、
アルベール・ビショー社は、この**榮譽ある賞を赤・白ともに受賞した唯一のワイナリー**です。



2004年
レッド・ワインメーカー・
オブ・ザ・イヤー

2011年
ホワイト・ワインメーカー・
オブ・ザ・イヤー

※写真はIWC授賞式の様子。
左: AB社 社長 アルベリック・ビショー氏、
中央: IWC審査員シャルル・メトカーフ氏、
右: AB社 ワインメーカー アラン・セルヴォー氏

 アルベール・ビショー
ボージョレ・ヌーヴォー2010 大金賞受賞！

アルベール・ビショー『ボージョレ・ヌーヴォー2010』は、
『トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォー』で
大金賞に輝きました！



『トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォー2010』には**360品**が出品され、
『アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー2010』を含む**8品**だけが、
ボージョレ・ヌーヴォーの最高榮譽『大金賞(Grande Médaille d'Or)』を受賞しました。



■トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォーとは...

フランス・リヨンで開催される、ボージョレ・ヌーヴォー唯一の公式コンクール。フランス内外からワイン専門家や醸造技術士が集まり、ボージョレ・ヌーヴォー(赤・ロゼ)、ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォーをブラインドテイस्टングし、「大金賞」「金賞」「銀賞」を決定します。

■アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー2010への公式コメント

輝きのある、深いビーレッドの色合い。黒い果実を中心に、野イチゴのヒントも感じられる、複雑で華やかな香り。口に含むとすぐに、まろやかでふくよかな風味が広がる。調和のとれた柔らかな味わいで、余韻に黒い果実とココアのヒントが続く。



ブドウへのこだわり

アルベール・ビショー社では、(ロゼを除く)ボージョレ・ヌーヴォーの原料に**樹齢25年以上の古木から収穫したブドウ**を使用しています。

樹齢が高くなるとブドウの樹の根は深く張り、地中の何層もの土壌からさまざまな要素を吸い上げます。そして、古木から収穫された果実からは、フレッシュでありながら**深みのある複雑な味わいのヌーヴォー**が生まれるのです。



※ボージョレ・ヌーヴォーの原料となるガメイ

【樹齢25年以上】

- ・ボージョレ・ヌーヴォー
- ・ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
- ・マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー
- ・ボージョレ・ヌーヴォー ペットボトル
- ・ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ノンフィルター
- ・ボージョレ・ヌーヴォー 15L樽

【樹齢50年以上】

- ・ボージョレ・ヌーヴォー ヴィエイユ・ヴィーニュ キュヴェ・スペシャル
- ・ボージョレ・ヌーヴォー ヴィエイユ・ヴィーニュ(飲食店様専用)

ヴィエイユ・ヴィーニュとは？

フランス語で「樹齢の高いブドウ樹」の意味で、一般的には樹齢20年以上のブドウ樹のことを言います。ビショー社のヴィエイユ・ヴィーニュ・ヌーヴォーには樹齢50年以上の古木で育ったブドウだけを使用しています。

ロゼ・ヌーヴォーは、凝縮した味わいよりも**フレッシュでフルーティな味わい**を表現するために、樹齢約15年のブドウ樹の果実を使用しています。



アルベール・ビショー社のボージョレ・ヌーヴォー



テロワールへのこだわり

アルベール・ビショー社がボージョレ・ヌーヴォーに使用するブドウは、ボージョレ地区で優良なテロワールとされる**クリュ・ボージョレ**付近の花崗岩土壌の斜面で栽培されています。
(低地は、より砂質土壌となります。)

この斜面は東に面しているため、**早朝から太陽の光に恵まれ、十分な日照量が確保できる場所**になっています。



アラン・セルヴォー氏 ワイン造りに対する想い



気候、収穫日、そしてブドウの品質によって、毎年ワインの仕上がりは変わってきます。
ただし、どんな年であっても、ヌーヴォーを待ち望んでいる人々の期待に応えるためには、**華やかなアロマ、程よい果実感、そしてフレッシュな味わいのバランスの良いヌーヴォーを造り出すことが重要**だと考えています。

※アラン・セルヴォー氏は、IWCredd・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2004およびIWCホワイト・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2011受賞のワインメーカーです。



2016年仏産新酒 ボージョレ・ヌーヴォー商品シート



「アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー」

商品名:アルベール・ビショー
ボージョレ・ヌーヴォー 2016

発売アイテム:750ml、375ml
(スクリュューキャップ)

商品コンセプト:ブルゴーニュの名門『アルベール・ビショー』社によるボージョレ・ヌーヴォー。
2010年、『トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォー』で、最高評価『大金賞』を受賞したヌーヴォーです！

味わい :赤 ライトボディ

味覚特長 :赤紫がかった濃いルビーレッドの色合い。
ストロベリー、ラズベリー、ブラックチェリーを思わせる豊かな
果実香。なめらかでしっかりとした口当たり。
爽やかな酸味に、調和のとれた味わいが心地よく楽しめます。

原材料 :ガメイ 100%

商品特長 :アルベール・ビショー社の伝統的なモチーフを中心に色とりどりの
花びらが軽やかに舞う、華やかな印象のラベルデザイン。
水彩で描かれた花びらは、その美しい色調でフレッシュな果実感
とエレガントな味わいを表現し、食卓を豊かに彩ります。

発売地域 :全国 解禁日 :11月17日(木)

容量 :750ml(12本入)、375ml(24本入)

生産国 :フランス

※テイステイングコメントは2015年のものになります。



2010年大金賞受賞！
アルベール・ビショー社の
ボージョレ・ヌーヴォー



「アルベール・ビショー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー」

商品名: アルベール・ビショー
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2016

発売アイテム: 750ml、375ml
(スクリュエキャップ)

商品コンセプト: 赤ワインの最高の造り手として『レッド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーズ2004』を受賞したアルベール・ビショー社がお届けする、ワンランク上のボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー。

味わい : 赤 ミディアムボディ

味覚特長 : 赤紫がかった濃いルビーレッドの色合い。
ラズベリー、ブラックチェリー、ブルーベリーを思わせる、芳醇で華やかな果実香。なめらかで上品な口当たり、柔らかなタンニン、ふくよかで凝縮感のある味わいが楽しめます。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : アルベール・ビショー社の伝統的なモチーフを中心に、水彩で描かれた色とりどりの花びらが軽やかに舞う、華やかなラベル。ワンランク上の“ヴィラージュ”ヌーヴォーにふさわしい、ゴールドを基調とした高級感のあるパッケージが、食卓を豊かに彩ります。

発売地域 : 全国 解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入り)、375ml(24本入り)

生産国 : フランス



ワンランク上の
ヴィラージュ・ヌーヴォー

※テイステイングコメントは2015年のものになります。



「アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー ロゼ」

商品名: アルベール・ビショー
ボージョレ・ヌーヴォー ロゼ 2016

発売アイテム: 750ml、375ml
(スクリュキャップ)

商品コンセプト: ブルゴーニュの名門『アルベール・ビショー』社が『美しい色合い・フレッシュでエレガントなアロマ・フルーティな味わい』にこだわり抜いて造り出す、チャームな印象のロゼのヌーヴォー。

味わい : ロゼ やや辛口

味覚特長 : 鮮やかなラズベリーピンクの色合い。
ストロベリーやラズベリー、チェリーを思わせる上品なアロマ、
軽やかでいきいきとした酸味と、フレッシュで調和がとれた
心地よい味わいが楽しめます。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : アルベール・ビショー社の伝統的なモチーフを中心に水彩で
描かれた色とりどりの花びらが軽やかに舞う、華やかなラベル。
ロゼワインならではのフレッシュでチャームな印象のパッケージ
が、食卓を豊かに彩ります。

発売地域 : 全国 解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入)、375ml(24本入)

生産国 : フランス



フレッシュな果実味の
ロゼ・ヌーヴォー

※テイステイングコメントは2015年のものになります。

ボージョレ・ヌーヴォー ロゼのご提案

造りの特徴

ロゼのヌーヴォーには、ボージョレ・ヌーヴォーと同じガメイを使用していますが、**フレッシュでエレガントなアロマと美しいロゼの色合いを実現**するため、造りには特徴があります。

アルベール・ビショー社では、ロゼならではの**フレッシュでフルーティな味わい**を表現するために、樹齢約15年のブドウを使用しています。(同社のその他のヌーヴォーは樹齢25年以上)

そして、他のヌーヴォーとは異なり、**ブドウの収穫は涼しい朝**のうちにしています。

繊細さを残すために完全に除梗を行い、約9度という低い温度で10-12時間タンクにて醸しを行い、**理想とする美しいロゼの色**を抽出後、ブドウをプレスし、約12時間安定化させた後に、発酵工程(約16度で管理)に進みます。

味わいの特徴

ストロベリーやチェリー、ピンクグレープフルーツを思わせるふくよかなアロマ、さわやかな酸味と豊かな果実味の調和がとれた、心地よい味わいをお楽しみください。





「アルベール・ビショー マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー」

商品名： アルベール・ビショー
マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2016

発売アイテム：750ml、375ml
(スクリュエキャップ)

商品コンセプト：白ワインの最高の造り手として『ホワイト・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2011』を受賞したアルベール・ビショー社による、シャルドネ100%のフレッシュな果実感あふれる白のヌーヴォー。

味わい : 白 辛口

味覚特長 : 輝きのある淡いレモンイエロー。
柑橘類、リンゴ、モモを思わせる豊かな果実香が魅力的。
軽やかでなめらかな口当たり、フレッシュでいきいきとした酸味と
ふくよかな果実味が心地よく口中に広がります。

原材料 : シャルドネ 100%

商品特長 : アルベール・ビショー社の伝統的なモチーフを中心に水彩で
描かれた色とりどりの花びらが軽やかに舞う、華やかなラベル。
白ワインならではのさわやかな印象と、ワンランク上の
“ヴィラージュ”ヌーヴォーにふさわしい、ゴールドを基調とした
高級感のあるパッケージが、食卓を豊かに彩ります。

発売地域 : 全国 解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入り)、375ml(24本入)

生産国 : フランス



『ホワイト・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー 2011受賞! アルベール・ビショー社による白のヌーヴォー。』

※テイस्टイングコメントは2015年のものになります。



「アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー ペットボトル」

商品名: アルベール・ビショー
ボージョレ・ヌーヴォー 【ペットボトル】 2016

発売アイテム: 750ml
(プラスチックスクリュエキャップ)

商品コンセプト: 赤ワインの最高の造り手として『レッド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2004』を受賞したアルベール・ビショー社がお届けする、手軽に楽しめるペットボトル仕様のボージョレ・ヌーヴォー。

味わい : 赤 ライトボディ

味覚特長 : 赤紫がかった鮮やかなルビーレッド。
ストロベリー、ラズベリーなど、赤系果実を思わせる華やかな果実香。しっかりとした口当たり。心地よい酸味にフルーティでふくよかな味わい。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : 3層構造のレイヤー・ペットの特殊製法により、瓶と同等レベルの品質安定性を確保したペットボトルのボージョレ・ヌーヴォー。
年に一度のヌーヴォーを安心して手軽に楽しめます。

発売地域 : 全国

解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入)

生産国 : フランス



ペットボトルの
ボージョレ・ヌーヴォー

※テイस्टイングコメントは2015年のものになります。



ペットボトルのボージョレ・ヌーヴォーのご提案

アルベール・ビショー社がお届けするペットボトル仕様のボージョレ・ヌーヴォーは、ガラス瓶と同様の品質安定性を誇ります。

年に一度のボージョレ・ヌーヴォーの味わいを、より気軽に、安心してお客様に楽しんで頂くために、ブルゴーニュの名門『アルベール・ビショー』社のペットボトル・ヌーヴォーをご提案します。

アルベール・ビショー社のボージョレ・ヌーヴォー に使用するペットボトルの特長

①ガラス瓶と同等の品質安定性！

UVフィルター、酸素透過防止加工(通常ペット比4.7倍)などの特殊技術のプロセスを経た容器で、ガラス瓶と同等の品質安定性を誇ります。

②手軽にリサイクル！

ボトルはPET素材、キャップ・ラベルもプラスチック素材なので、手軽にリサイクルできます。

③環境に優しいPETボトル！

輸送時においてもCO2を約30%削減。
環境に優しいボトルです。

④軽いペットボトル！

通常のガラス瓶の商品に比べて30%も軽く、持ち運びに便利。
(ガラス瓶に比べて、1本当たり約400g軽量化)

⑤簡単、便利！

オープナーが要らないスクリューキャップ仕様で、開け閉め簡単。





「アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー ヴィエイユ・ヴィーニュ キュヴェ・スペシャル」

商品名: アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー
ヴィエイユ・ヴィーニュ キュヴェ・スペシャル 2016

発売アイテム: 750ml(コルク)

商品コンセプト: 太陽の光に恵まれたボージョレ地区南部の限られたエリアから、樹齢50年以上の古木で育ったブドウだけを使用して造り上げた『ヴィエイユ・ヴィーニュ』のボージョレ・ヌーヴォー。

味わい : 赤 ミディアムボディ

味覚特長 : 紫がかった深いルビーレッドの色合い。
ブラックチェリー、ラズベリー、ブルーベリーなどの豊かで華やかな
果実香が魅力的。スマレの花のニュアンス。
しっかりとした口当たり、しなやかな酸味と、やわらかな
タンニンの調和のとれた味わいに仕上がっています。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : ブルゴーニュの名門、アルベール・ビショー社が樹齢50年以上の
古木で育ったブドウから生み出す『ヴィエイユ・ヴィーニュ』の
ボージョレ・ヌーヴォー。太陽の光に恵まれたボージョレ地区南部の
エリア、『ピエール・ドレ』(ゴールデン・ストーンの意味)から造られる
『スペシャル・キュヴェ』の凝縮感ある複雑な個性をお楽しみください。

発売地域 : 全国

解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入り)

生産国 : フランス

※テイスティングコメントは2015年のものになります。



樹齢50年以上、ヴィエイユ・
ヴィーニュのヌーヴォー



ヴィエイユ・ヴィーニュ キュヴェ・スペシャルのご提案

CUVÉE SPÉCIALE

「キュヴェ・スペシャル」ブドウ産地へのこだわり

・素晴らしい日照に恵まれ、ブドウの成熟に適したボージョレ南部の区画を選択。

・ブドウ畑は南向きの斜面、高度約340m、粘土石灰岩土壌。

ピエール・ドレ（“**ゴールデン・ストーン**”の意味）と呼ばれる、太陽の光の下で黄金に輝く、ボージョレ南部特有の黄色がかった土壌のエリアに所在。

・ここに植えられた樹齢50年以上の古木で育ったブドウだけを使用することにより、テロワールの恵みを最大限に味わいに表現し、果実味豊かで凝縮感あるワインに仕上げます。



←「ピエール・ドレ」地区の畑の写真



「ピエール・ドレ」地区の建物。この地の特徴である黄色土を材料にした煉瓦の建物が立ち並ぶ、美しい街並み。→

ラベルには箔印刷加工で飾り文字が上品に光るようデザインし、この地に輝く太陽の輝きを美しく表現しました。





「アルベール・ビショー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー シャトー・ド・ヴァレンヌ」

商品名: アルベール・ビショー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
シャトー・ド・ヴァレンヌ 2016

発売アイテム: 750ml(コルク)

商品コンセプト: 『トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォー2015』で金賞に輝いた、最良の地区と名高い地区から造られる、長い歴史を持つシャトー・ド・ヴァレンヌで産出されたヴィラージュ・ヌーヴォー。

味わい : 赤 ミディアムボディ

味覚特長 : 紫がかった鮮やかなガーネット。ブラックチェリー、ラズベリーを思わせる豊かな果実香。スマレの花のニュアンスも感じさせる。芳醇な口当たり。穏やかな酸味、しっかりとした味わいに仕上がっている。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : 長い歴史を持つシャトー・ド・ヴァレンヌで産出されたヴィラージュ・ヌーヴォー。ボージョレ・ヴィラージュ地区の中でも最良の地区と名高い地区から造られます。凝縮感のあるアロマに、フレッシュで芳醇な果実味と長い余韻をお楽しみください。

発売地域 : 全国

解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入り)

生産国 : フランス



伝統あるシャトーからお届けする、
最良のヴィラージュ・ヌーヴォー

※テイスティングコメントは2015年のものになります。



ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー シャトー・ド・ヴァレンヌのご提案

■シャトー・ド・ヴァレンヌについて

- ・クリュ・ボージョレであるブルイとレニエの間に位置するカンシエにある、11世紀から続くシャトーで、このシャトー内で、今もなおパーティや結婚式などが行われています。
- ・シャトーを取り囲むブドウ畑は、南向きの斜面にあり、ブドウの成熟に非常に適しています。
- ・花崗岩に泥炭岩、石灰岩が混ざった土壌は、隣接するクリュ・ボージョレであるブルイと同じ地質と言え、カンシエはボージョレ・ヴィラージュ地区の中でも、最良の地区と名高い産地です。
- ・昨年行われた『トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォー2015』で金賞に輝きました！

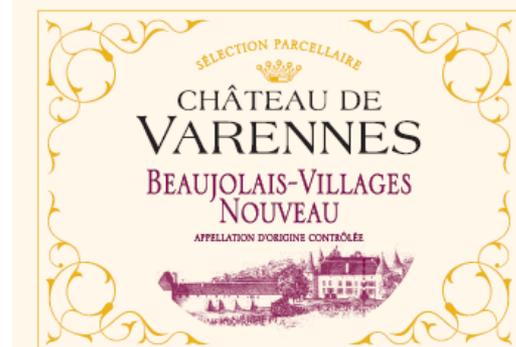


↑『トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォー2015』で金賞受賞



↑シャトーを取り囲むようにして位置しているブドウ畑

シャトー・ド・ヴァレンヌの写真↓



シャトー・ド・ヴァレンヌのイラストを配したパッケージ



「アルベール・ビショー

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ドメーヌ・デュ・ボワ・デ・シェーヌ」

NEW

DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

商品名: アルベール・ビショー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
ドメーヌ・デュ・ボワ・デ・シェーヌ 2016

発売アイテム: 750ml(コルク)

商品コンセプト: クリュ・ボージョレの1つであるブルイイの南部にあるドメーヌで造られる深みのある味わいが特長の
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー。

味わい : 赤 ミディアムボディ

味覚特長 : 鮮やかなルビーレッド。ふくよかな果実の香りに、花を思わせる
ニュアンス。たっぷりの果実味と、ボリューム感のある味わ
いを楽しめます。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : クリュ・ボージョレの1つであるブルイイの南部にあるドメーヌ。
ブドウ畑は醸造所を取り囲むように位置し、ここで造られる
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォーは、ヌーヴォーながらも深
みのある味わいが特長。たっぷりの果実味と、ボリューム感
のある味わいをお楽しみください。

発売地域 : 全国

解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入り)

生産国 : フランス



パッケージは
更新予定

ドメーヌがお届けする深みのある
味わいのヴィラージュ・ヌーヴォー



「アルベール・ビショー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ノンフィルター」

商品名: アルベール・ビショー
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ノンフィルター 2016

発売アイテム: 750ml(コルク)

商品コンセプト: ブルゴーニュの名門『アルベール・ビショー』社が、豊かなブドウのアロマと奥行きのあるうまみを無濾過(ノンフィルター)で実現した、上品で華やかな印象のヴィラージュ・ヌーヴォー。

味わい : 赤 ミディアムボディ

味覚特長 : 紫がかった深いルビーレッドの色合い。ブラックチェリーやラズベリー、ブルーベリーを思わせる黒系果実の芳醇な香りに、スマイレのニュアンスも感じられます。なめらかでリッチな口当たり、いきいきとした酸味と厚みのあるタンニン、凝縮感のある味わい。

原材料 : ガメイ 100%

商品特長 : 紫がかった深いルビーレッドの色合い。ブラックチェリーやカシスを思わせる黒系果実の凝縮感ある香りに、ストロベリー、ラズベリーなどの赤系果実やスマイレのニュアンスも感じられます。ふくよかな口当たり、いきいきとした酸味と厚みのあるタンニン、芳醇で複雑な味わいに仕上がっています。

発売地域 : 全国

解禁日 : 11月17日(木)

容量 : 750ml(12本入り)

生産国 : フランス



ノンフィルター(無濾過)の
ボージョレ・ヌーヴォー

※テイस्टイングコメントは2015年のものになります。



「アルペール・ビショー
ボージョレ・ヌーヴォー ヴィエイユ・ヴィーニュ」 <飲食店様専用>

商品名:アルペール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー
ヴィエイユ・ヴィーニュ 2016

発売アイテム:750ml(コルク)

商品コンセプト:ブルゴーニュの名門『アルペール・ビショー』社が料飲店様のために開発した、樹齢50~100年の古木で育ったブドウから造られる『ヴィエイユ・ヴィーニュ』のボージョレ・ヌーヴォー。

味わい :赤 ミディアムボディ

味覚特長 :赤紫がかった濃いルビーレッドの色合い。
チェリーやラズベリー、ブラックチェリーなどの優雅で華やかな香りに、スマレの花のニュアンスが感じられます。軽快でなめらかな口当たり。心地よい酸味と、ふくよかでバランスのとれた上品な味わいに仕上がっています。

原材料 :ガメイ 100%

商品特長 :複雑味のある香り・味わいを、重なり合う美しい紫の色調やゴールドのエレガントなブドウモチーフによって表現した華やかな雰囲気のあるラベルデザイン。年に一度のボージョレ・ヌーヴォーを自宅ではなくお店で楽しみたいというお客様の期待感に応える、高級感のあるパッケージと、お料理を引き立てる味わいです。

発売地域 :全国

解禁日 :11月17日(木)

容量 :750ml(12本入)

生産国 :フランス

※テイスティングコメントは2015年のものになります。



飲食店様専用
ヴィエイユ・ヴィーニュの
ボージョレ・ヌーヴォー



「アルベール・ビショー ボージョレ・ヌーヴォー 15L樽」

商品名:アルベール・ビショー
ボージョレ・ヌーヴォー【15L樽】2016

発売アイテム:15,000ml(樽)

商品コンセプト:赤ワインの最高の造り手として『レッド・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーズ2004』を受賞したアルベール・ビショー社がお届けする、パーティなど大勢集まるイベントにぴったりの樽入りヌーヴォー。

味わい :赤 ライトボディ

味覚特長 :紫がかった鮮やかなルビーレッドの色合い。
赤い果実を中心にベリー系フルーツの凝縮した豊かなアロマとヌーヴォーらしいフレッシュで軽快な味わいが楽しめます。

原材料 :ガメイ 100%

商品特長 :ブルゴーニュの名門『アルベール・ビショー』社のアイコンである『鹿』のエンブレムがあしらわれた、パーティなど大勢集まるイベントにぴったりの15L樽入りボージョレ・ヌーヴォーです。

発売地域 :全国

解禁日 :11月17日(木)

容量 :15,000ml

生産国 :フランス



パーティに大好評！
樽入りのヌーヴォー

※テイステイングコメントは2015年のものになります。



2016年伊産新酒 ヴィノ・ノヴェツロについて



「ヴィノ・ノヴェツロ」について

■ヴィノ・ノヴェツロとは...

イタリア語で『**ヴィノ (Vino)**』は「ワイン」、『**ノヴェツロ (Novello)**』は「新しい」を意味する言葉で、フランスの『ヌーヴォー』と並び世界で愛飲されているイタリア産の新酒です。

ボージョレ・ヌーヴォーがフランスのボージョレ地区のガメイ品種だけから造られるのに対し、『ヴィノ・ノヴェツロ』は**イタリア全州で生産**され、さらに各産地で最適なブドウ品種を使用することが認められているため、**土地ごとの個性ある味わい**が楽しめます。

解禁日は曜日に関わらず一定で、2012年より**10月30日**に定められました。

しかしながら、2016年は10月30日が日曜日にあたるため、**11月1日**に解禁します。

■ネグラレ社のノヴェツロ

ネグラレ社では、**ヴェネト州産のコルヴィーナ、ロンディネツラ品種**を主体に(※)ヴィノ・ノヴェツロを生産し、フレッシュな果実の香り、さわやかな酸味と豊かな果実のバランスが良い、軽快なタイプに仕上げています。

※バランスの良い味わいを実現するために、
その他の品種(イタリアの土着品種)を少量使用する場合があります。

【イタリアの品種、コルヴィーナ、ロンディネツラについて】

- ・コルヴィーナ品種: ヴァルポリチェツラ、バルドリーノ、アマローネ、レチョートなどヴェネト州のワイン造りに欠かせない重要な品種。ワインにボディ・骨格・鮮やかな赤色を与え、フルーティで、ほのかにアーモンドの風味を持つ赤ワインを生み出します。
- ・ロンディネツラ品種: ワインに程よい酸・細やかなタンニン・深みのある色を与え、コルヴィーナ品種とブレンドすることでバランスの良いワインに仕上げます。



ネグラレについて①

■ネグラレとは...

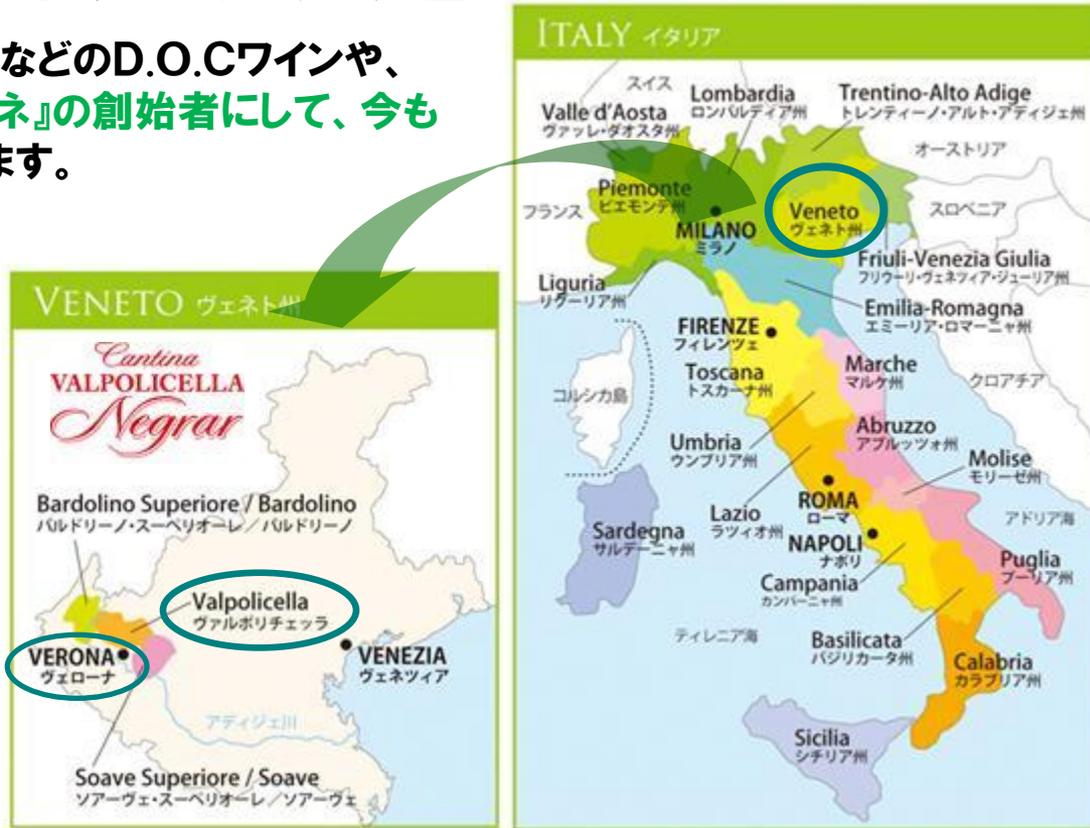
ネグラレは、古くからブドウ栽培・ワイン造りの地として知られる、イタリア東北部ヴェネト州ヴェローナ市から約4kmの位置に所在する**1933年創立**のワイン生産者組合。昨年、2013年で創立80周年をむかえました。

ネグラレでは、ヴァルポリチェツラ地区各地に広がる**600haの畑**を**230軒の栽培農家**で管理し、**毎年約800万本**のワイン(原料となるブドウは6,000トン以上)を生産しています。

ヴァルポリチェツラ、バルドリーノ、ソアーヴェなどのD.O.Cワインや、この地方を代表する重厚なワイン『アマローネ』の創始者にして、**今もなおトップクラスの造り手**として知られています。

※アマローネとは...

ヴァルポリチェツラ地区で伝統的に生産されている『レチョート(収穫後に陰干しし、糖度を高めたブドウを原料にした甘口ワイン)』を、糖分が完全になくなるまで発酵させ、さらに木樽にて2年ほど熟成させて辛口に仕上げたワインのこと。『アマローネ』はイタリア語で「苦い」を意味します。凝縮感のある味わいが特徴です。





ネグラレについて②

■歴史・沿革

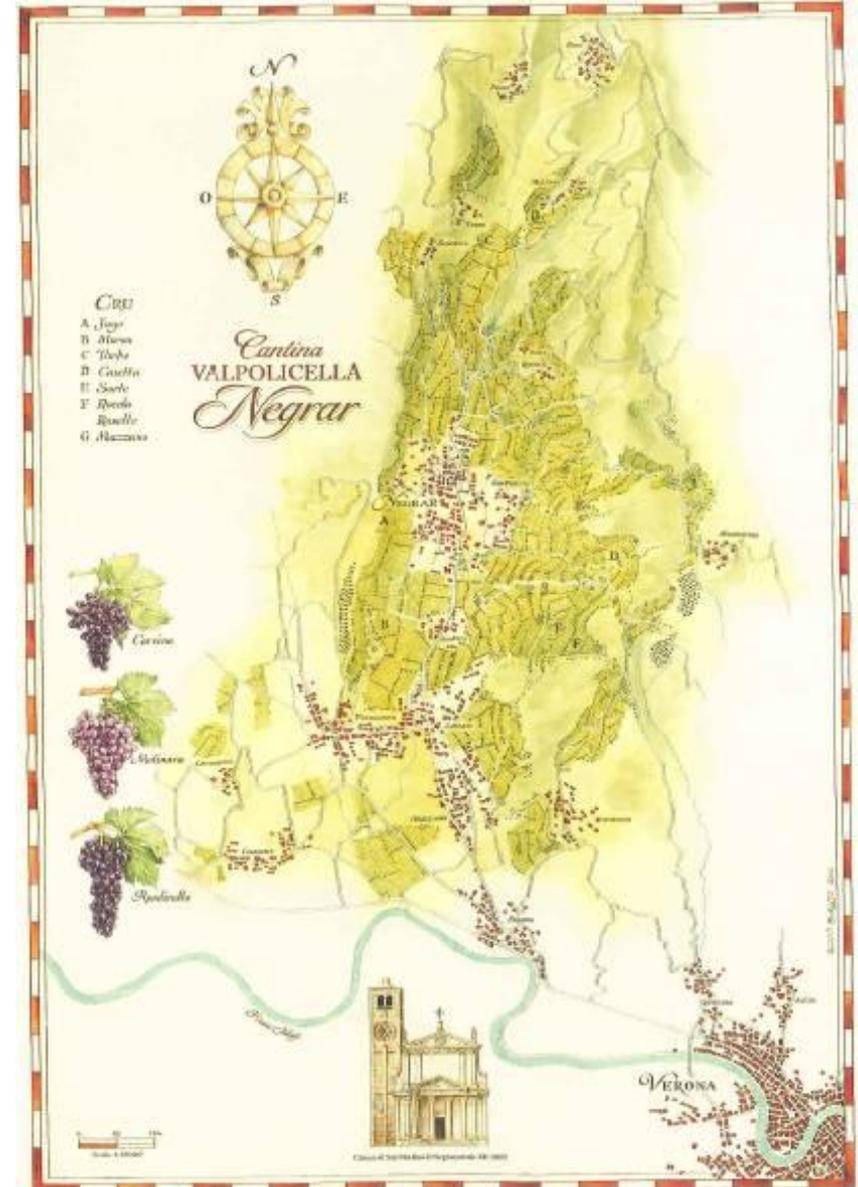
1933年、ヴァルポリチェッラのテロワールが持つ魅力、ここから生み出されるワインの可能性を信じた6人の創設者により、ネグラレの前身となる生産者組合(Cantina Sociale Valpolicella)が設立されました。

伝統的なワイン造りを基本にしながらも、ワイナリーへの設備投資や新たな技術の取り入れなどに情熱的に取り組み、1935年にはブリュッセル国際コンクールで賞を獲得するなど設立当初からその品質への評価は高く、その後のアマローネ誕生の成功を経て、1957年には現在のネグラレの地に本拠を移転しました。

60年代・70年代とマーケットを拡大してきたネグラレですが、80年代後半より、生産数量を追うのではなく品質を重要視したワイン造りを行うようになっていきました。

1989年には『ドミニ・ヴェネティ』という上級シリーズを発売、そして2004年、このシリーズのレチョートワインが生産者組合のワインとしては初のイタリアのワイン評価誌『ガンベロ・ロッソ』にて『トレ・ビッキエリ(グラス3つの最高評価)』を獲得するまでになったのです。

現在では、約230の栽培農家とパートナーシップを結び、ヴァルポリチェッラに点在する合計600haの畑を管理しています。





ネグラーレについて③

■ネグラーレ社のブドウ栽培

- ・契約栽培畑面積: 合計約**600ha**
- ・大部分は丘陵の斜面に広がる、『パーゴラ』という伝統的棚式栽培の畑。
(植栽密度: 2,500~3,000本/ha、平均樹齢: 約20年)
- ・平地に多い、比較的新しい畑では、さまざまな栽培方法を試験的に実施。
- ・農薬を最小限に抑え、自然に配慮したブドウ栽培。
- ・**ブドウは手摘み収穫**し、丁寧に選果を行い、収穫地ごとに管理。
- ・ワイナリーのプロフェッショナルチームが**220軒の栽培農家**を日々巡回し、栽培指導を実施。



■ネグラーレ社のワイン造り(醸造・熟成)

- ・発酵から熟成まで収穫地ごとに少量ロットで管理。
- ・発酵はすべてステンレスタンクにて行い、熟成にはステンレスタンクと木樽を使用。



ネグラレ社

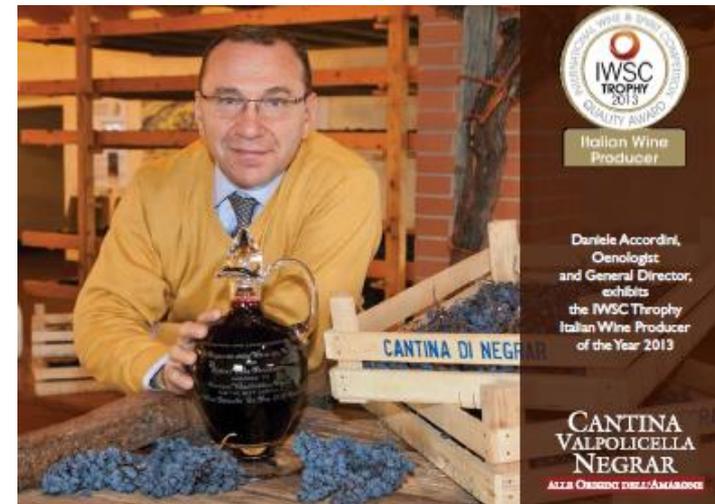
『IWSCイタリアン・ワイン・プロデューサー・オブ・ザ・イヤー2013』受賞！

ネグラレ社は、
『**インターナショナル・ワイン &
スピリッツ・コンペティション(IWSC)**』において
『**イタリアン・ワイン・プロデューサー・
オブ・ザ・イヤー2013**』を受賞しました！！



毎年ロンドンで開催される
インターナショナル・ワイン & スピリッツ・コンペティション
(IWSC)は、世界の優れたワイン、スピリッツ、リキュール
を対象にその品質と優秀さを評価・紹介することを目的
に、1969年に設立された権威あるコンクールです。
評価はプロによるテイastingと技術的分析(化学的・
微生物的側面)の2つのプロセスを経て行われています。

ネグラレ社は、2013年、創立80周年を迎えた記念
すべき年に、同コンクール参加**イタリアワイン生産者**の
中で最も優れた造り手として評価されました！



ネグラレ社ワイン醸造責任者
ダニエル・アコルディーニ氏
※ヴィノ・ノヴェッロのワイン造りにも携わっています！



「ネグラレ ヴィノ・ノヴェツロ」

商品名:ネグラレ
ヴィノ・ノヴェツロ 2016

発売アイテム:750ml(コルク)

商品コンセプト:イタリア・ヴェネト州ヴェローナ近郊で2016年に収穫されたブドウを使ったイタリア産の新酒。

味わい :赤 ライトボディ

味覚特長 :透明感のある紫がかった鮮やかなルビーレッド。
チェリーやラズベリーなどの赤系果実を思わせる華やかで芳醇な香りに、リンゴやバナナなどのフルーティなニュアンス。
スマレの花の香りも感じられる。フレッシュでしっかりした酸味と、なめらかで優しいタンニンが心地よく、調和のとれた味わいです。

原材料 :コルヴィーナ、ロンディネツラ主体

商品特長 :ネグラレ社からお届けする「ヴィノ・ノヴェツロ」は、シェークスピアの『ロミオとジュリエット』の舞台であるヴェローナ近郊のブドウから造られます。ラベルにデザインされている鳥「つぐみ」はブドウ収穫の時期を知らせてくれると言われています。

発売地域 :全国 解禁日:11月1日(火)

容量 :750ml (6本入り)

生産国 :イタリア



軽快な味わいの
イタリア産新酒

※テイスティングコメントは2015年のものになります。

ワインのおいしい未来をつくる。

Mercian

キリンググループ

