

## 2015年ボージョレ・ヌーボーの予約受注開始 ～希少な「BIO（有機栽培）」のボージョレ・ヌーボーが新登場～

サッポロビール(株)は、ボージョレ・ヌーボーの予約受注を7月8日より開始します。

今年のヌーボーは、定番の「ラブレ・ロワ社(注1)のボージョレ・ヌーボーを中心に13アイテムをラインアップしました。昨年も好評を博したプレミアムヌーボー2アイテムに加え、ファビアン・ロマニーがこだわって栽培し、厳選されたぶどうを主体につくった希少な「BIO(有機栽培)」のボージョレ・ヌーボーを新たに投入します。

当社は、より個性際立った商品展開で、多くのお客様にこの時期ならではの新酒の味をお楽しみいただけるよう提案していきます。

(注1) ラブレ・ロワ社は、1832年に創立、ムルソー村とニューイ・サン・ジョルジュ村を拠点とする、ブルゴーニュ地域最大規模の「ネゴシアン・エルヴール」で、多くの客船や航空会社の機内ワインに採用されています。「ネゴシアン・エルヴール」とは、契約農家や契約ドメーヌへの栽培・醸造指導も行うワイン商の呼称。醸造・瓶詰め済のワインをドメーヌから買い付ける一般のワイン商とは、一線を画します。

### 記

【発売日】 2015年11月19日(木) 解禁

#### 【商品概要】

**1. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー・ペットボトル 2015** 750ml、1,900円

ペットボトル、プラスチック製スクリュウキャップ。

「軽量」「割れにくい」「エコ」の3つが揃ったペットボトルのボージョレ・ヌーボーです。好評のブルゴーニュ型を採用。デザインを刷新し、より華やかなさと上質感を演出しました。

**2. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 2015** 750ml、2,100円 / 375ml、1,300円

人気ブランド“TOMORROWLAND”とコンセプトからオリジナルラベルデザインまでコラボレーションしています。今年のデザインコンセプトは、「みんなで開けよう、JEWEL BOX(宝石箱)！」。年に一度のボージョレ・ヌーボーの解禁日は、その年のぶどうでつくられたワインを初めて味わえる特別な日です。栓を開けて飲む瞬間は、まるで宝石箱を開けるよう。そのワクワク感を大切な仲間や家族と一緒に楽しみたい商品です。

**3. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー 2015** 750ml、2,400円 / 500ml、1,800円

より標高が高く日当たりに恵まれた畑から収穫されたぶどうで仕込む「ワンランク上」の上質な柔らかさが特長です。今年のラベルも、ブルゴーニュのクリマを世界遺産に申請するためのロゴを手掛けて話題となった女性画家ジョイス・デリマタのデザインを採用しています。昨年のテーマ「Birth of Wine(ワインの誕生)」の新作が描かれています。

**4. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015** 750ml、2,900円

ヴィエイユ・ヴィーニュ(ぶどうの古樹)から収穫した凝縮味のある果実のみで仕込み、低圧力のろ過だけで仕上げたヴィラージュ・ヌーボー。ぶどう本来のしっかりとした味わいを楽しむことができます。

**5. ボージョレ・ヌーボー BIO by ファビアン・ロマニー 2015** 750ml、3,200円

日本で需要の高まりを見せるBIO(有機)タイプのヌーボー。ファビアン・ロマニー栽培による完熟ぶどうを主体に手作業による遅摘みをしてつくるなど、素材から醸造までこだわりのつまった希少なヌーボーです。

**6.ラブレ・ロワ マコン・ヴィラージュ・ヌーボー 2015** 750ml、2,550 円

白ワインの産地マコネー地区のマコン・ヴィラージュで収穫された上質なシャルドネ種を 100%使用。新酒らしいフレッシュさの中に、しっかりした果実味があふれる爽やかな辛口の白ワイン・ヌーボーです。

**7.ラブレ・ロワ ルージュ・ガメイ・スパークリング 2015** 750ml、2,550 円

アルコール度数 7.5%と控えめで、飲み心地の良い甘口のスパークリングタイプです。ガメイの豊かな香りが楽しめる、幅広い層のお客様にお試しいただきたいワインです。今年はラブレ・ロワブランドで新登場。

**8.ラブレ・ロワ ロゼ・ガメイ・スパークリング 2015** 750ml、2,500 円

アルコール度数 7.5%と控えめで、飲み心地の良いやや甘口のスパークリングタイプです。人気のロゼをヌーボーでもお楽しみいただけます。今年はラブレ・ロワブランドで新登場。

**9.ラブレ・ロワ ドメーヌ・ジャン・イーヴ・プリア ボージュレ・ヴィラージュ・ヌーボー 2015** 750ml、2,900 円

伝統の製法にこだわり、ぶどうの圧搾には 19 世紀の終わりに使われていた木製の圧搾機を使用。ボージュレ地方で 4 代続くドメーヌ（ワイン醸造家）プリア家が丁寧に仕上げたボージュレ・ヴィラージュ・ヌーボーで、香りが高く、パワフルでありながらタンニンが柔らかいのが特長です。

**10.ラブレ・ロワ シャトー・ド・セルシー アンヌ・ピカール ボージュレ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015** 750ml、2,900 円

1908 年創業、ボージュレ地区では数少ないシャトー呼称の認定を受けている名門シャトー・ド・セルシー のプレミアム・ヌーボー。女性醸造家アンヌ・ピカールがプロデュースし、ぶどうの圧搾から醸造まで、全て女性の手で丁寧に作られたこだわりの商品です。柔らかなタンニンで、余韻が長く、深みのある味わいが特長。

価格は参考小売価格（税抜）で、販売店の自主的な価格設定を拘束しません。



< ラブレ・ロワ ボージュレ・ヌーボー 2015 >

< ボージュレ・ヌーボー

B10 by ファビアン・ロマニー 2015 >

以上