

2017年ボージョレ・ヌーボーの予約受注を開始

～ 今年は“青山フラワーマーケット”と初コラボレーション! 華やかに食卓を彩ります～

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5日より開始します。

ボージョレ・ヌーボーに関する調査によると(注1)、「年に1回のイベントとして購入」される方が約44%という結果があり、ワイン好きのお客様だけではなく、今や多くの方々が心待ちにし、家族や仲間と楽しむイベントに定着しています。

当社は今年、花や緑に囲まれた心ゆたかなライフスタイルを提案する人気のフラワーショップ、“青山フラワーマーケット”と初めてコラボレーションします。青山フラワーマーケットのスタイリングによる花柄をラベルデザインし、ヌーボーのある食卓を華やかに彩ります。

商品は、定番の「ラブレ・ロワ社(注2)」のボージョレ・ヌーボーに加え、ボージョレ地区最大の生産量を誇るアガミー社の「ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー ポーボトル」を新規投入します。

この商品は、フランスボージョレ地方の大衆食堂でワイン提供される際のスタイルを日本でも味わっていただこうという思いから、「ポー(pot)」と呼ばれる厚底のびんに詰めて発売するものです。

当社は、例年好評を博しているプレミアム・ヌーボーをはじめ、より幅広い商品展開で、多くのお客様にこの時期ならではのヌーボーの味をお楽しみいただきたいと思います。

(注1) 出典:マクロミル、n=94(今年もボージョレ・ヌーボーを購入する理由)

(注2) ラブレ・ロワ社は1832年に創立、ムルソー村とニュー・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・エリヴェール」で、多くの客船や航空会社の機内ワインに採用された実績があります。「ネゴシアン・エリヴェール」とは、契約農家や契約ドメーヌへの栽培・醸造指導も行つたワイン商の呼称。醸造・瓶詰め済のワインをドメーヌから買付けする一般のワイン商とは、一線を画します。

記

【発売日】 2017年11月16日(木) 解禁

【商品概要】

1.ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー(青山フラワーマーケットラベル)2017 750ml、2,100円 / 375ml、1,300円

人気の“青山フラワーマーケット”とのコラボレーション商品。鮮やかなルビー色、新鮮な果実味と微かに感じる甘さが楽しめる、フレッシュなボージョレ・ヌーボーです。ラベルは、青山フラワーマーケットのスタイリングによる花柄をデザイン。

2.ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー酸化防止剤無添加(青山フラワーマーケットラベル)2017 750ml、2,100円

【新商品】人気の“青山フラワーマーケット”とのコラボレーション商品。酸化防止剤無添加で造られた、フレッシュなボージョレ・ヌーボーです。ラベルには1.のボージョレ・ヌーボーと色合いの花柄をデザインしています。

3.アガミー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー ポーボトル2017 500ml、1,800円

【新商品】ボージョレ地方の伝統的なポーボトルのヌーボー。ボージョレ地方の大衆食堂Bauchard(ブション)ではワインが「ポー(pot)」と呼ばれる厚底の瓶に入れて提供される事が多いです。フランスの大衆食堂の気分を味わうことが出来るヴィラージュ・ヌーボーです。より豊かな果実味、上質な柔らかさをお楽しみ下さい。

4.ラブレ・ロワ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー2017 750ml、2,400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、「AOC ボージョレ・ヴィラージュ」のヌーボーです。ブルゴーニュのクリマ世界遺産登録に携わった女流画家「ジョイス・デリマータ氏」のラベルを採用。ボージョレ・ヌーボーの赤色と畑の白い石、そして降り注ぐ光をイメージしたデザインです。

5.ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー・フリーラン2017 750ml、2,400円

プレス機にかけずに自然の重みで流れ出したフリーランジュース(一番果汁)のみで醸しを施して醸造したワインです。圧搾をかけないため、果実本来のフルーティーで華やかな味わいに仕上がります。

6.ラブレ・ロワ ドメーヌ・ジャン・イーヴ・プリア ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー 2017 750ml、2,900円

昔ながらの木製の压榨機で搾ったこだわりのボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー。香りが高くしつかりとした味わいが楽しめます。プレミアムなヌーボーを味わいたい方に。

7. ラブレ・ロワ シャトー・ド・セルシー アンヌ・ピカール ボージョレ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ

2017 750ml、2,900円

女性醸造家「アンヌ・ピカール氏」がプロデュースし、ぶどうの压榨から醸造まで、全て女性の手で丁寧に造られたこだわりのヌーボー。今年も、ぶどうの古樹から収穫するぶどうで醸造する、凝縮度の高いヴィエイユ・ヴィーニュ仕様で発売します。

8. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー BIO by ファビアン・ロマーニ-2017 750ml、3,000円

厳選した良質なBIO栽培のぶどうのみで造った、非常に希少な「BIO」のボージョレ・ヌーボー。完熟ぶどうの手作業による搾り込みを施し、除梗はせずに3時間かけての空圧方式の压榨をします。自然酵母を挿入し、8日間のマセラシオン・セミ・カルボニック方式で醸造。著名な技術者「フィリップ・ド・メルリー氏」と協力し、深みがあり、タンニンが柔らかく、チェリーのようなワインに仕上がります。

9. ラブレ・ロワ マコン・ヴィラージュ・ヌーボー “ドメヌ・フィシェ” 2017 750ml、2,800円

ボージョレ地区の北に位置する白ワインの産地マコネー地区。特にマコン・ヴィラージュで収穫されるシャルドネ種は質が高いとされています。その上質なシャルドネ種を100%使ってつくる、マコン・ヴィラージュは、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。

10. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー ペットボトル2017 750ml、1,900円

軽量コンパクトで、環境にも優しいペットボトルタイプのヌーボー。ガラス瓶のヌーボーに比べ70%と軽量なので持ち運びに便利です(当社比)。カジュアルにヌーボーを楽しみたい方にお勧めです。

11. ラブレ・ロワ ルージュ・ガメイ・スパークリング2017 750ml、2,500円

ボージョレ・ヌーボーのぶどうと同じ、2017年に収穫したフランスボージョレ地区のガメイ種ぶどうを100%使ったスパークリングワインのヌーボーです。低アルコール(7.5%)で飲み心地の良い甘口です。ガメイの豊かな香りをお楽しみいただけるワインです。

12. ラブレ・ロワ ロゼ・ガメイ・スパークリング2017 750ml、2,500円

アルコール分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ワインに仕上がっているので、幅広い層のお客様にお楽しみいただけるワインです。

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。



ボージョレ・ヌーボー2017



ボージョレ・ヌーボー
酸化防止剤無添加 2017

以上