

ボジョレー・ヌーヴォーとは？

11月の第3木曜日にお会いしましょう！

70年以上の歴史を持つボジョレー・ヌーヴォー、その土壌の多様性はワインに幅広いアロマをもたらしています。ガメイから作られるボジョレー・ヌーヴォーは、新鮮な果実味に溢れています。醸す時間の短さから、慎ましいタンニンが特徴的です。フルーティーで軽やかなワインは、家族や友人と楽しむのに最適で、心地よい時間をもたらしてくれるでしょう。

ボジョレー・ヌーヴォーについて、さらに知るための6つの話



1

1. ボジョレー・ヌーヴォーの復活

ボジョレー・ヌーヴォーは21世紀の発明ではなく、70年以上にわたり我々に至福な時間をもたらしてきた伝統があります。このワインがもたらす果実味のある味わいは、700人のワイン醸造家たちによるノウハウとテロワールの多様性から培われています。

歴史的かつ伝統的なボジョレーの醸造方法である、「ボジョレーズ」として知られるセミ・マセラシオン・カルボニックは、フルーティーで香り高く、フレッシュなワインを生み出します。11月は、仲間と集り新鮮かつ偉大なワインを分かち合う季節です。今日、ボジョレー新世代の醸造家たちは伝統を継続しつつ、テロワールの多様性、栽培方法の発展、独創的なラベルなど、ボジョレー・ワインの世界に新しい風を吹かせています。11月第3木曜日にはヌーヴォーを、インスタグラムのアカウント(@beaujolaiswines_jp)とボジョレーワインプレス(beaujolais-wines.jp)にアクセス頂き、ボジョレーのブドウ畠からの最新ニュースをご覧ください。





2. 「ボジョレー」と「ボジョレー・ヌーヴォー」は相異なります

「ボジョレー・ヌーヴォー」は「ボジョレー」と、「ボジョレー・ヴィラージュ」のアペラシオンから造られるワインです。これらはボジョレーで造られるワイン全体の生産量の30%を占めています。ブドウ畠は12のアペラシオンで構成されています。北半分に広がるボジョレー10のクリュは赤ワインの生産が100%です。(ブルイイ、シェナ*、シルーブル、コート・ド・ブルイイ、フルーリー、ジュリエナ*、ムーラン・ナ・ヴァン、レニエ、サン・タムール) 一方、他のクリュを囲むように南に広がる「ボジョレー」と「ボジョレー・ヴィラージュ」では新酒であるボジョレー・ヌーヴォーをはじめ、赤、白、ロゼの3種類のワインが生産されています。

*ボジョレーワイン委員会では、2つのアペラシオンの発音と表記を、下記のように推奨しています。

Chénas→シェナ Juliénas→ジュリエナ

3. ボジョレー・ヌーヴォーの多様性

ボジョレー・ヌーヴォーには幅広い味わいがあります。ボジョレーとボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーの原料となるブドウ、ガメイはモザイク状の土壌からなる3,600ヘクタールの畠で繁茂しています。歴史を経て300種類以上の土壌から構成される多様性を持つこのブドウ畠は、ユネスコの世界ジオパークに認定されています。花崗岩、砂岩、玄武岩、石灰岩など多様な土壌、また各区画、方角の違いはワインに多様なアロマとテクスチャーを与えます。畠や醸造に独自の哲学を持ち、独自のテロワールを表現するワイン醸造家たちの選択が、官能的なワインを生み出します。毎年11月の第3木曜日には、彼らが我々に新しい発見を与えてくれることでしょう。



4. ボジョレー・ヌーヴォーの愛好家

日本では現在もボジョレー・ヌーヴォーを祝う習慣が受け継がれています。日本とフランスでは70年前から変わらず、11月の第3木曜日にワイン醸造家たちの功績を祝し、その年の最初のヴィンテージで乾杯します。数多くのイベントがあらゆる場所で開催され、活気に溢れています。祝祭は国際的な一大イベントとなっており、現在ではボジョレー・ヌーヴォーは世界100カ国以上で楽しめています。毎年1億杯以上のボジョレー・ヌーヴォーが世界各国のワイン愛好家を魅了しており、なんと1,800万本近くがわずか数日で売れるという驚くべき結果もあります!

5. ボジョレー・ヌーヴォーは、熟成させるべきか？

ボジョレー・ヌーヴォーは解禁日、11月の第3木曜日に味わう習慣が受け継がれています。しかしその魅力を発揮するのはこの一夜だけではありません。お祝いの際の食前酒や前菜と一緒に楽しむこともできます。例えば餃子やラーメンなど麺類をはじめ、春には桜の天ぷらなど相性がよく、またグリルしたお肉と合わせると、そのフルーティーな風味がお料理をさらに引き立たせてくれることでしょう。ボジョレー・ヌーヴォーは11月に飲まれることで有名ですが、実は一年中楽しめるワインもあります。数年間セラーで熟成させ味わうボジョレー・ヌーヴォーは、驚きと感動をもたらしてくれることでしょう。



6. → ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日

友人とレストランで、また家族と揃って食事と共にボジョレー・ヌーヴォーを楽しむのも良いでしょう。ボジョレー・ヌーヴォーの祝祭は人々が集まり、共に分かち合う、この伝統は特別なひとときを私たちに与えてくれるものとして、世代を超えて受け継がれています。

ボジョレーワインについての詳しい情報
は、パンフレットをご覧ください



ボジョレー、ブドウ畠の豊かな表情 (beaujolais.com)

連絡先 VO2(日本)：
stella.zhong@vo2-group.com

ボジョレー連絡先：
export@beaujolais.com

Instagram :



ボジョレーワインプレスHP
(beaujolais-wines.jp)

写真 : Vins du Beaujolais / Fabrice Ferrer,
Sadik Sans Voltaire, Prestafood and Com,
Nicolas Dormont, Jules Travet, Denis Laveur

翻訳 : Soleil Le Vin

