

# 自然派ボジョレー・ヌーヴォ 2019

11月21日(木) 販売開始!

ご予約は  
お早めに!

## プレヴナン 取扱生産者 & アイテム一覧

【生産者名 / ワイン名】	【価格(税込)】
 <b>① フィリップ・パカレ</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ※災害寄付金付き ボジョレー・ヴァン・ド・プリムール2019(赤) <b>4,180円</b> 『気品あふれるパカレのヌーヴォは余韻まで繊細かつエレガント』 毎年大人気のヌーヴォ。自然派の申し子ともいわれるフィリップ・パカレ氏は、マルセル・ラピエール氏を叔父に持つまさにサラブレッド。独自の醸造理論から、自然派の中でもエレガントさの際立つヌーヴォを造ります。今年も味わえるのが楽しみです。	
 <b>② フレデリック・コサール</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール2019(赤) <b>3,880円</b> 『コサールとケヴィンの二人の才能が融合した美味しさ』 ブルゴーニュを代表する自然派ワインの名手フレデリック・コサール氏と、ボジョレーの若く才能豊かな生産者ケヴィン・デコンブ氏とのコラボヌーヴォ。今年も日本の皆様に、エレガントでピュアな味わいのヌーヴォをお届けするため、彼らの持つ技術の全てを尽くして造り上げます。毎年、優しいコクの広がる味わいで好評です。 [日本向けのみの限定生産]	
 <b>③ マルセル・ラピエール</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ※災害寄付金付き ボジョレー・ヌーヴォ2019(赤) <b>3,780円</b> 『彼を知らずしてボジョレーは語れない、ボジョレー自然派のリーダー』 自然派ボジョレーの大御所。丁寧な栽培、昔ながらの自然な醸造から造られる華やかで旨みたっぷりのヌーヴォは、毎年安定感も抜群です。偉大な父マルセル・ラピエール氏の後を受け継ぎ、センス抜群の息子マチューをはじめラピエールファミリーが想いを込めて造ります。	
 <b>④ シルヴェール・トリシャール</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ボジョレー・プリムール・セレネ2019(赤) <b>3,680円</b> 『他にない個性と旨みを引き出した新感覚ヌーヴォ。』 シルヴェールのヌーヴォには、他の生産者にはない個性が光ります。プレヴナンオーナーの山本も一昨年現地のシルヴェールを訪問。これからが楽しみな生産者です。ラパリュの畑で収穫体験をした際、初めて自然派ワインの醸造を知り、この世界に魅せられていった彼は、2012年におじのピオの畑を譲り受けワイン造りをスタート。真っ直ぐで純粋な、若きシルヴェールの造るヌーヴォに今後も期待大。	
<b>④-M</b> ボジョレー・プリムール・セレネ2019(赤) <b>7,850円</b> 【マグナムボトル1500ml】 (6本限定) (マグナムボトルは通常ボトルの2本分です。マグナムはやっぱり旨い! パーティにも最適♪)	

シルヴェールが  
当店で  
やって来る!  
(11月下旬予定)

※災害寄付金付き:1本につき50円が公的機関を通じた東日本大震災関連および北九州を中心とした大雨災害の寄付金となります。

【生産者名 / ワイン名】	【価格(税込)】
 <b>⑤ クリストフ・パカレ</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ボジョレー・ヴァン・ド・プリムール2019(赤) <b>3,780円</b> 『ボジョレーの本当の美しい味を、人生をかけて追求するベテラン』 今年初の取扱生産者ですが、自然派では既に超ベテラン。自然派の大御所、故マルセル・ラピエールの甥であり、フィリップ・パカレのいとこでもあるクリストフは、ボジョレーの本当の美しい味わいを世界へ伝道するべく、その血筋の良さと長年の経験をもとに、優しくて底力のあるボジョレーの魅力をストレートに表現します。	
 <b>⑥ ラパリュ</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォ2019(赤) <b>3,980円</b> 『凝縮感と地味な旨さが魅力の味のあるヌーヴォ』 ボジョレーに生まれ育ち、ボジョレーの可能性をとことん追求するラパリュのヌーヴォには、ブドウの純粋な味わいに旨みもたっぷりと感じられます。収穫されたブドウは、100年以上前に造られた木製垂直式圧搾機を用いてゆっくりとプレスされ、さらに瓶底にはオリが溜まるなど、職人的手造り感満載のヌーヴォです。	
 <b>⑦ ジャン・フォイヤール</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年、瓶詰め時のみ極少量添加</span> ボジョレー・ヌーヴォ2019(赤) <b>3,680円</b> 『繊細で気品あふれるエレガントヌーヴォ』 マルセル・ラピエールの元で自然なワイン造りを学んだジャンも、ボジョレー地区ではもうすっかりベテランの域に達しました。傷んだブドウは一切入れない粒レベルでの選別や、時間をかけた丁寧な醸造から、イチゴを思わせる鮮やかで透明感のある果実味、繊細でやさしい味わいのヌーヴォを造り上げます。	
 <b>⑧ 新井 順子</b> <span style="float:right">【酸化防止剤】例年無添加</span> ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォール・ポン・デュ・ディアブル2019(赤) <b>3,380円</b> 『ファンの多い順子さんのヌーヴォはいつも味わい深い』 才能豊かな新井順子さんは女性醸造家として、フランスのロワール地方で大変熱心に自然派ワインを造っています。その傍らで日本に、本物の自然派ワイン生産者を数多く紹介してくれています。このヌーヴォは、彼女と親交の深いボジョレーの自然派生産者ジョーベル氏の素晴らしい畑のブドウを使って毎年造りあげています。順子さんの複雑で味のあるヌーヴォを今年もお楽しみに。	
↓★新井順子さんの「白」と「ロゼ」のヌーヴォ、今年も入荷です。↓	
<b>⑧-白</b> シヤルドネ・ヌーヴォ2019 (微発泡の予定) <b>3,740円</b> (12本限定)	<b>⑧-ロゼ</b> ガメイ・ロゼ・ヌーヴォ2019 (微発泡の予定) <b>3,850円</b> (12本限定)

【ご予約受付中!】 「ご予約特典」あり! 発送も承ります。

★専用のご予約用紙(別紙)にてお申込み下さい★ ご予約はプレヴナンへ。  
(ワインのお受取期間は、2019年11/21(木)~2019年11月末日です。)



自然派ワインのお店 プレヴナン 岡山市北区本町8-15-1F

TEL:086-226-8341 FAX:086-237-1617 E-mail:wine@prevenant.jp