

11月21日(木) ボジョレー・ヌーヴォー解禁

今年は希少！ボジョレー・ヌーヴォー カウントダウンイベント開催

株式会社ヴィノスやまざき（本社：静岡県静岡市葵区常磐町2-4-24）は、ボジョレー・ヌーヴォーならびに、オーストラリア、ウルグアイの人気蔵元が造るヌーヴォーを11月に全国で新発売します。

「ヌーヴォー」とは、その年に収穫したぶどうを用いて醸造した「新酒ワイン」です。11月の第3木曜日に解禁となるフランス・ブルゴーニュ地方ボジョレー地区で醸造される「ボジョレー・ヌーヴォー」にあわせ、フランスより蔵元を迎え解禁カウントダウンイベントを実施し、日本のヌーヴォーシーンを盛り上げます。

1. 2024年ボジョレー・ヌーヴォー 解禁カウントダウンイベント詳細

日時：2024年11月20日(水) 23:45～24:20（受付開始23:15）

場所：ヴィノスやまざき銀座店（東京都中央区銀座6丁目2-3）

ヴィノスやまざき新静岡セノバ店（静岡県静岡市葵区鷹匠1-1-1 新静岡セノバ1階）

登壇者：「ドメーヌ・デュ・ペール・ギヨ」当主 ローラン・ギヨ氏 ※銀座会場

「ボディヤール」当主 ルノー・ボディヤール氏 ※静岡会場

内容：今年のボジョレー・ヌーヴォーなどについてのご紹介

登壇者と店舗での事前申込によるイベント参加者（消費者）との解禁カウントダウン
乾杯・テイスティング

【当日のスケジュール（予定）】

23:15 受付開始

23:45 イベント開始

（2024年のボジョレー・ヌーヴォー作柄・味わい等ご説明）

24:00 2024年「ボジョレー・ヌーヴォー」解禁

（解禁カウントダウン・店舗での事前申込による一般参加者や
登壇者による乾杯・テイスティングやフォトセッション等）

24:20 終了予定

2. 2024年ボジョレー・ヌーヴォーについて

(1) 2024年の作柄状況

今年のボジョレーは春から初夏にかけて雨が多く、ぶどうの病気対策が例年以上に必要でした。しかし蔵元の努力とその後の暑く乾燥した8月、穏やかな9月のおかげでぶどうはしっかりと完熟し、収穫量は昨年より少ないながらも素晴らしい出来となりました。

(2) 当社のヌーヴォーへの取り組み

・約40年に渡るボジョレー・ヌーヴォーの取組

一年に一度、初物を楽しむ。私達が季節を感じる「初物・旬」が、ワインにあったら、もっとたくさんの方がワインに親しみを感じていただけるのに…

そんな想いで、約40年前、ヴィノスやまざきはいち早くボジョレー・ヌーヴォーに取り組み始めました。本当に美味しいワインを造る農家を探そう、と、何年もかけて探していたところ、20年ほど前に出会ったのが、ローラン・ギヨ氏。地元では一番収穫が遅く、ワイン造りに

こだわりの持つギヨさんとともに「本当に美味しいボジョレー・ヌーヴォー」を日本のみなさんにお届けするため、ヴィノスやまざきは収穫に参加し、日本の消費者の声を伝え、収穫後の発酵中のヌーヴォーの味の確認まで、現地に何十年も毎年通い続けています。



・ボジョレーだけじゃない！新たなチャレンジ

2024年のヌーヴォーにおいて、ヴィノスやまざきはこだわりのボジョレーに加え新たな一歩を踏み出します。蔵元を訪問して議論を重ね、弊社初の試みとして、オーストラリアの人気蔵元カラブリアからピノ・ノワール・ヌーヴォーと低アルコール甘口のソレイユ・キュヴェ・ユーコ®&アンドリュウ・ヌーヴォーに加え、いま注目のウルグアイの蔵元ガルソンからもタナ種を主体としたヌーヴォーをリリースいたします。この新たなチャレンジは、蔵元との長年の取り組みで結ばれた強い絆を持つヴィノスやまざきだからこそ成し得ることです。



ボジョレー・ヌーヴォーラインナップ（発売日 2024 年 11 月 21 日）

商品画像	商品名/商品概要	販売価格 (税抜)
	<p>「ボジョレーの騎士」ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2024 最高樹齢が 110 年を超える「グランクラ」の畑のぶどうを一部ブレンドし樽熟成することで、濃縮感と複雑味を表現。ヌーヴォーとは思えないタンニン（渋味）と重厚感のある味わい。</p>	<p>¥3,580</p>
	<p>「ボジョレーの騎士」ボジョレー・ヌーヴォー 2024 平均樹齢 40 年を超えたぶどうを完熟するまで収穫を待つことで、旨味が凝縮された仕上がり。豊かな果実味とフレッシュな酸味のバランスが絶妙。</p>	<p>¥2,980</p>
	<p>「ボジョレーの騎士」ボジョレー・ヌーヴォー・ロゼ 2024 チェリーのようなピュアな果実味でフレッシュな酸味を楽しめるロゼのボジョレー・ヌーヴォー。</p>	<p>¥3,480</p>
	<p>「ボジョレーの騎士」ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー グランクラ 2024 樹齢 110 年を超える古木も栽培する、同蔵の特別な畑「グランクラ」のぶどうを 100%使用した特注ヌーヴォー。凝縮した果実味と深みのある味わい。</p>	<p>¥5,500</p>
	<p>ボディヤール ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー オーガニック 2024 有機ヌーヴォーとは思えない完成度の高さ。複雑さや上品さもある自然派ヌーヴォー。</p>	<p>¥3,780</p>
	<p>自然派マダムのボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2024 酸化防止剤フリーで造るフランス 3 つ星レストラン御用達の自然派ヌーヴォー。果実の旨みがギュッと詰まったナチュラルな味わい。</p>	<p>¥5,500</p>

商品画像	商品名/商品概要	販売価格 (税抜)
	ピノ・ノワール・ヌーヴォー 2024 オーストラリア人気蔵元カラブリアが造る新作のピノ・ノワールのヌーヴォー。ピュアな果実味と洗練された酸味がバランスのとれた味わい。	¥1,880
	ソレイユ・キュヴェ・ユーコ®&アンドリュウ ニューヴォー 2024 大人気低アルコール甘口の「ソレイユ」シリーズからの待望の新商品。低アルコール（6%）甘口赤で凝縮した果実味。	¥1,680
	ガルソン ニューヴォー赤 2024 ウルグアイの有名蔵元ガルソンから、タナ種を主体とした赤のヌーヴォーが待望の新入荷。果実味に溢れ、濃縮感も強く感じる味わい。	¥2,480
	ボディヤール・ヌーヴォー・ブラン シャルドネ 2024 ボディヤールがサンヴェランのぶどうを使って初めて造る白ヌーヴォー。果実味、酸味がしっかりしており、厚みがあるのに締まった味わい。※ワイン法上、VIN DE FRANCE となります	¥3,580

■蔵直®ワインの専門店「ヴィノスやまざき」とは・・・

ヴィノスやまざきは、全国に 27 店舗構える直輸入型ワイン専門ショップで、生産者のもとに自分たちの足で訪問し、輸入から販売までを手がける。現在ではフランス以外にもイタリアをはじめとするヨーロッパ各国や、アメリカ、チリ、ウルグアイなど、世界 13 カ国からワインの直輸入を行う。特に、お客様から届いた声を参考にして造るオリジナルワインは広く支持されており、その商品開発のノウハウを活かして、生産者に日本の市場、消費者の志向、トレンドを伝え、品質向上に努めている。

株式会社ヴィノスやまざき

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ヴィノスやまざき 担当：黒田

TEL：0120-740-790 Mail：h.kuroda@v-yamazaki.co.jp

URL：<http://www.v-yamazaki.co.jp>