



# Beaujolais Nouveau 2021

Philippe Pacalet, M.Lapierre, Georges Descombes



11/18 解禁！

## ボジョレー・ヌーヴォー2021



今年の解禁日は11月18日です！なかなか難しい年となったようです…。

生産量は50%減…。結実後、ようやく葡萄果実が硬くなった時に襲ってきた雹害で葡萄が激減した後、雨が続いた事で湿気の多い状態が続き、カビが蔓延。べト病により葡萄果実は腐ってしまったのです。大手生産者は農薬を撒き病気を食い止めようとしたのですが、パカレ、デコンブ、ラピエールは、出来る限り手作業で毎日畑に出て腐敗果を取り除いていきました。中でも酷い被害だったのがラピエール。デコンブ、パカレの畑は比較的標高が高く、雹害も軽い地域でしたが、ラピエールの畑は低地で雹害が直撃。生産量の50%以上を失ってしまいました。マリー・ラピエールとシャヌデの決断は生産量を減らしてもラピエールらしいヌーヴォーを少量造るでした。腐敗果を粒よりして選別。考えられない厳しい選別を施し、完璧な葡萄だけを発酵槽に入れて、例年通り野生酵母のみで発酵。なんとか少量のヌーヴォーが出来上がりました。生産量は50%以下。世界中からの注文を断り、昔からの顧客であり、最も古いサポーターでもある日本を優先して出荷してくれました。昨年の太陽の味。濃いブラックベリーのような味わいとは正反対。ストロベリーのような爽やかで華やか、アルコール度数も12%以下の軽やかなボジョレー・ヌーヴォーが出来上がりました。これもボジョレーの楽しさ、面白さです。今年は苦しみながら手作業で毎日仕事をしてきた造り手の努力を思い浮かべながら乾杯しましょう！

### 造り手からのメッセージ

動画はユーチューブ・チャンネル「ワイナリー・ホームクッキング」からご覧下さい

動画でチェック→<https://youtu.be/mhxut5tR7KM>

#### ■フィリップ・パカレ

皆さん、こんにちは！2021年のヴィンテージ情報、特にボジョレー・ヌーヴォーについて伝えられることを嬉しく思います。今年のボジョレー及びブルゴーニュのワインはクラシックで伝統的なスタイルと言うべきでしょうか。※ヌーヴォーのスタイルでブルゴーニュも予想ができます。

雨が多かったので苦労しました。ワインの色は濃くなく透き通るようです。フレッシュさが際立ち、昨年のヌーヴォーのような豊満で重厚な味わいではなく、花の香で果実の華やかさが楽しめます。スルスルと飲めちゃいますよ。皆さんが2021年のボジョレー・ヌーヴォーを美味しく、楽しく、飲まれることを願っています。またお会いしましょう！さようなら。

#### ■ジョルジュ・デコンブ

2021年のガメイはここ何年間と比べるとアルコール度数が低く仕上がりました。11.5度～12度です。※例年より1.5度位低くなっています。だから、いつもの年より、沢山、沢山飲めるんじゃないかな！

#### ■マリー・ラピエール&シャヌデ・メッセージ

「シャヌデ」

2021の不安定な天候の影響でなかなか難しい年となりました。2020年のような太陽、日照量が無かったんです…。そして、更に深刻だったのが、かなり大規模な霜害です。※霜害の影響で50%の葡萄を失いました…。雹害だけでなく、その後に雨が続いたことで葡萄畑は湿気が多くなりました。この影響でべト病が発生しました。※更に葡萄はカビてしまい、手作業で腐敗果を取り除きました。

それらの影響で今年のヌーヴォーはアルコールが低く、フレッシュな果実の味わいになっています。良い点としてはアロマティックで綺麗な酸があり上品。2020年と比べると多少硬い感じがするかもしれません。

「マリー」

今年のヌーヴォーは昔に戻ったみたい。私達が造っていた、私達の好きな軽やかなスタイルになっていると感じます。昨年は異常なほど日照が多かったのですが、今年は異常なほど少なく、11.5度のアルコール度数となっています。フレッシュな果実味が溢れ、赤い果実のアロマでいっぱいなんです！※2020年→黒系果実 2021→赤系果実

最後に日本の皆さんに伝えておきたいことがあります。今年は葡萄の収穫量が非常に少なく、世界各国には供給できませんでした。日本の皆さまのみに優先的に造りました。今年のヌーヴォーは私からの日本の皆さんへのプレゼントです！



今だからこそ

# Natural Beaujolais Nouveau

## ナチュラル・ボジョレー・ヌーヴォー

### Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ



### 天才が醸すヌーヴォー

Beaujolais Vin de Primeur 2021

ボジョレー・ヴァン・ド・プリムール

参考上代: **4,100** 円 JAN: 4560450097389

天才と称されることも多いフィリップ・パカレ。論理的思考を自然なワイン造りに持ち込んだことで更なる飛躍を続けている。しっかりと果実、土壌、人を感じさせるパカレのワイン。和出汁のようにしみじみとした味わいのパカレらしいヌーヴォー。限定数。『ヌーヴォーを造ると決めたからには最高のものを造るよ。僕の他のどのワインとも共通するフィリップ・パカレのワインにする』/フィリップ・パカレ



### Georges Descombes

ジョルジュ・デコンブ



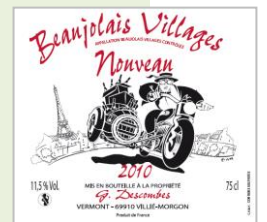
### 強さの中に優しさが同居

Beaujolais Villages Nouveau 2021

ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー

参考上代: **3,800** 円 JAN: 4560450097372

マルセルの1番弟子とも言われるジョルジュ・デコンブ。モルゴン村の比較的標高の高い素晴らしい畑を所有しているだけに、彼のヌーヴォーは熟度の高い果実を口いっぱいに感じることができる。アタックはヌーヴォーとしては異質とも感じられる濃厚で力強い果実で始まり綺麗な酸と優美な甘味が優しく口中に長く残る。『標高の高いモルゴンの畑から生まれるガメイは今年も素晴らしい生育状況だ。ヌーヴォーだからこそそのフレッシュな味わい、葡萄そのものを楽しんで』/ジョルジュ・デコンブ



### M.Lapierre & Chanudet /Ch.Cambon

M.ラピエール/シャトー・カンボン



### ヴァン・ナチュラルの父

Beaujolais Nouveau "M.Lapierre"

ボジョレー・ヌーヴォー・M.ラピエール

参考上代: **3,800** 円 JAN: 4560450097365

今日ではすっかり定着した感のある自然なワイン造りはマルセルが牽引したと言って間違いはない。多くの造り手がマルセルから学びボジョレー地区だけでなく各地で自然なワイン造りが始まった。60歳という若さで亡くなってしまったマルセル。しかし、息子マチュ、そしてマルセル最愛の妻マリーが今年もヌーヴォーを造り上げる。『マルセルのやってきたことは家族の生活の一部。私達にとって何も特別なことではない』/マリー・ラピエール

