



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店

P.2

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2026

11月19日 第3(木) 解禁

8代続く歴史あるドメーヌ
高樹齢の見事な品質の葡萄から造る
味わい深いヌーヴォー



オリヴィエ デパルドンのボージョレ ヌーヴォーは “3つのポイント”を知れば、もっと美味しい！

“ヴィエイユ ヴィーニュのスペシャリスト”

リニューアルしたラベルに描かれている一本の古い葡萄樹には、オリヴィエデパルドンの哲学が込められています。デパルドンが所有する葡萄畑は、通常のボージョレから上級品のクリュデュボージョレまで、すべてが樹齢50～100年となっており、まさに「ヴィエイユヴィーニュのスペシャリスト」といえます。古木の葡萄だからこそ生まれる凝縮感と深みが、オリヴィエデパルドンのワインの大きな魅力です。

“完全除梗×セミ マセラシオン カルボニック”で古木の個性を引き出す

オリヴィエ デパルドンのボージョレ ヌーヴォーは、完全除梗とセミ マセラシオン カルボニックによって醸造されています。細胞内発酵によるフルーティで複雑なアロマを引き出しながら、古木の凝縮した果実の味わいを活かしています。一般的なキャンディ香が強いヌーヴォーとは異なり、しっかりとした骨格を持つ、豊かな果実味が特徴的なボージョレヌーヴォーに仕上がります。

“圧倒的なコストパフォーマンス”

オリヴィエ デパルドンのボージョレ ヌーヴォーの平均樹齢は50年。生産者のこだわりで、ラベルには表記していませんが、ヴィエイユ ヴィーニュと名乗ることができる樹齢です。古木ならではの凝縮感と深みを備えた味わいでありながら、魅力的な価格で楽しめるという圧倒的なコストパフォーマンスが楽しめます。



樹齢の古いガメイで造る
味わい深いヌーヴォー

ボージョレ ヌーヴォー
キュヴェ セレクション

航空便：FD-519 / 船便：FD-521

3,336円/2,347円

畑はクリュデュボージョレの中でも長期熟成タイプのワインができることで知られる、モルゴンを生む名醸地「ヴィリエ モルゴン村」にあります。葡萄の平均樹齢は50年、栽植密度は10,000本/ha、収量は60hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は100%除梗します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。チェリーやラズベリー、レッドカラントを思わせる赤い果実のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとリッチでバランスが良く丸みがあります。