



## 2013年 ボージョレーヌーヴォー（新酒）航空便ご予約のご案内

いつもボージョレーヌーヴォーのご予約を頂きましてありがとうございます。  
今年も個性ある美味しさのヌーヴォーをご用意しておりますので是非この機会に  
ご予約頂けますようお願い申し上げます。

11月の第3木曜日、毎年パリっ子達が先を競って味わうその年の新酒  
「ボージョレーヌーヴォー」の解禁は、ワインの出来の良し悪しを楽しむだけでなく、  
大勢で集まりその一年を振り返り語り合うイベントでもあります。  
新酒ならではのフレッシュでフルーティーな味わいはこの季節だけの特別な味わいです。  
是非ご賞味ください！！

今年のボージョレー周辺地域は近年の暖冬傾向と異なり、1980年代の様な厳しい冬でした。  
発芽、開花、結実という生長サイクルが遅いので、例年より収穫が遅れますが  
ぶどうの実、ゆっくりとたっぷり太陽を浴びて理想的な成熟をしようです。

（ちなみに収穫開始は例年よりも3週間ほど遅く、9月20日頃となりそうです。）

果たして今年のボージョレーヌーヴォーの味は？！

解禁日までもうしばらくお待ち下さい！皆様のご予約をお待ち申し上げます。

**<11月21日（木）解禁！>**

### ボージョレー豆知識

☆広さ…東西15Km（東京一中野）、南北50Km（東京一横浜）  
この範囲が全てぶどう畑だと想像すればいかに大きいかわかります

☆名前の由来…ローマ人が作った Beaujeu ボージュと言う町の  
周辺地域をボージョレーと言う。ローマ時代の史跡も多い。

☆ボージョレーワインの階級  
最も生産量が多いのはAOC ボージュレー（全体の50%）  
生産量と地域を制限し、より高品質を目指して造られるのが  
AOC ボージュレーヴィラージュと10個の村名ワイン

フランスを代表する銘酒！最上級の10個の村名ワイン  
（地図の北から）1、サンタムール 2、ジュリエナス 3、シェナス  
4、ムランナヴァン 5、フルーリー 6、シルーブル  
7、モルゴン 8、レニエ 9、ブルイイ 10、コートドブルイイ

☆ボージョレーに合う郷土料理  
\*コッコヴァン Coq au Vin（鶏の赤ワイン煮）  
\*牛モツのグラタン Gratin d' andouillette  
\*リヨン風ソーセージ（ピスタチオ、トリュフ入り）など  
そして寒くなるヌーヴォーの季節には☆ポトフ☆がぴったり！  
是非ボージョレーヌーヴォーと共に楽しみください！！



ボージョレーの産地図