

# 自然派ボジョレー・ヌーヴォ 2017

11月16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)】
 	<p><b>フィリップ・パカレ</b> ボジョレー・ヴァン・ド・プリムール2017</p> <p>『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。 【酸化防止剤】例年無添加 1本につき50円が公的機関等を通じた東日本大震災関連の寄付金となります。</p>	<p>4,080円</p>
 	<p><b>フレデリック・コサール</b> ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール2017</p> <p>『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、彼らの持てる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。 【日本向けのみ限定生産】 【酸化防止剤】例年無添加</p>	<p>3,880円</p>
 	<p><b>マルセル・ラピエール</b> ボジョレー・ヌーヴォ2017</p> <p>『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。 【酸化防止剤】例年無添加 1本につき50円が公的機関等を通じた東日本大震災関連の寄付金となります。</p>	<p>3,680円</p>
 	<p><b>シルヴェール・トリシャール</b> ボジョレー・プリムール・セレネ2017</p> <p>『他にない個性と旨みを引き出した新感覚ヌーヴォ。』 昨年日本に初上陸した彼のヌーヴォは、他の生産者にはない個性が光り大満足でした。プレヴナンオーナーの山本も今年現地のシルヴェールを訪問。これからは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、純粹で、若きシルヴェールの作るヌーヴォに期待大。 【酸化防止剤】例年無添加</p>	<p>3,280円</p>
<p>-M ボジョレー・プリムール・セレネ2017【マグナムボトル1500ml】 (6本限定) (2本分です。パーティにも最適!)</p>		<p>6,980円</p>

【生産者名 / ワイン名】

【価格(税込)】



## ラパリュ

ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォ2017

3,480円



『凝縮感と地味な旨さが魅力の納得のヌーヴォ』

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、ブドウの純粹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压榨機を用いてゆっくりとプレスするなど、職人的手造り感満載のヌーヴォです。 【酸化防止剤】例年無添加



## ジャン・フォイヤール

ボジョレー・ヌーヴォ2017

3,580円



『繊細で気品あふれるエレガントヌーヴォ』

マルセル・ラピエールの子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。

【酸化防止剤】例年瓶詰め時のみ極少量添加



## シリル・アロンソ

ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール "PUR" 2017

3,180円



『純粹かつ凝縮した果実味が楽しめる濃い目のヌーヴォ』

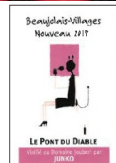
シリル・アロンソ氏が2009年から始めたこのヌーヴォは濃厚な果実味たっぷり。"PUR(純粹な)"という言葉と、白黒のシンプルなラベルに、アロンソのピュアな想いが込められています。2016年からはフロリアン・ルーズ氏も仲間に加わり、さらにパワーアップした"PUR"のヌーヴォにご期待下さい。 【酸化防止剤】例年無添加



## 新井 順子

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2017 3,380円

『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。 【酸化防止剤】例年無添加

新井順子さんの「白」と「ロゼ」のヌーヴォ、初入荷です。 (「酸化防止剤」例年無添加)

-白  
(12本限定)

シャルドネ・ヌーヴォ2017

3,560円

-ロゼ  
(12本限定)

ガメイ・ロゼ・ヌーヴォ2017

3,780円

【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、2017年11/16(木)～2017年11月末日です。

自然ワインのお店 プレヴナン

TEL:086-226-8341 FAX:086-237-1617

岡山市北区本町8-15-1F

e-mail:shop@okayama-wine.com