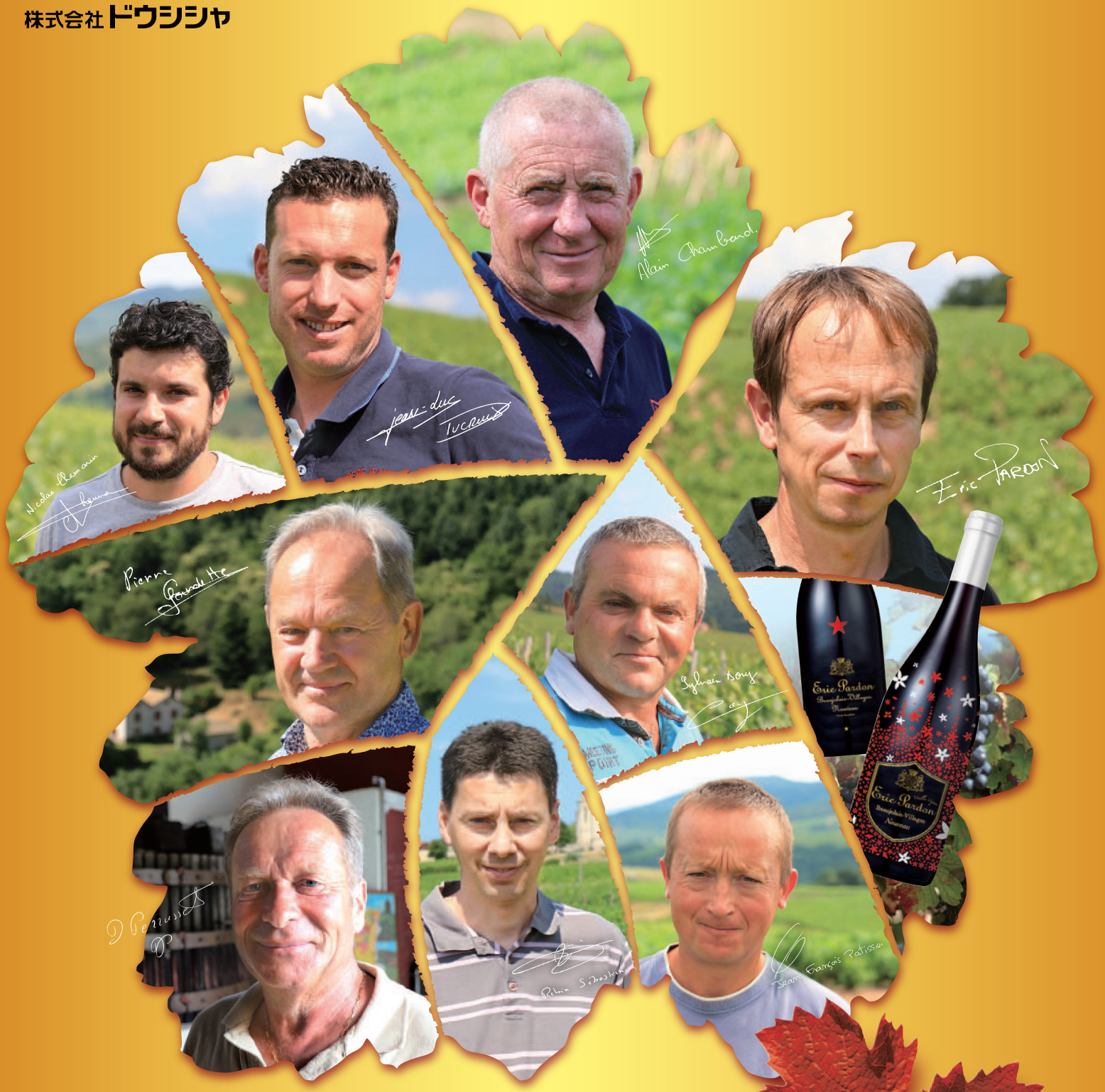
株式会社ドウシシャ



歴代最高金賞受賞の
匠たちが創る
今年の逸品ヌーヴォー

今年の解禁日は
11/21(木)
受注締切り日は8/30(金)となります。

2019 Beaujolais Nouveau

[ボージョレー・ヌーヴォー セレクション]

ヴィラージュ・ヌーヴォーの頂点に輝いた、

2016年賞状

2017年賞状

〈コミテ・デ・デュフォンス・デュ・ボージョレー〉で No.1 の
ベスト・ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
2016年・2017年 2年連続受賞！

受賞歴
2004年、2006年、2007年〈トロフェ・リヨンコンクール〉で3度の「最高金賞」受賞
2010年、2011年、2014年、2015年、2016年、2017年、2018年〈トロフェ・リヨンコンクール〉で7度の「金賞」受賞

コミテ・デ・デュフォンス・デュ・ボージョレーとは？

コンクール概要

10人のワインジャーナリストとワイン専門家によって、3回に渡る部門別の厳正なテイスティング審査を経てその年の最高のヌーヴォーが"1本のみ"選出されるコンクール。エリック・パルドンが2016年、2017年と2年連続でベスト・ボージョレーヴィラージュ・ヌーヴォーに唯一選出されました！

選考方法

2017年のコンクールでは、第1回目のテイスティングの結果、まず120のドメーヌのワインが選出され、第2回目のテイスティングで、部門別ベスト5を選出。その後、11/20に開催された最終選考で唯一のベストワインを選出。3回の厳正な審査を経てヴィラージュ・ヌーヴォーの頂点の1本に選ばれたのは、エリック・パルドンのワイン！

コミテ・デ・デュフォンス・デュ・ボージョレーの主催者は？

創設者は、ジャーナリストのベルナール・ピヴォ氏と美食評論家であるペリコ・レガス氏。ベルナール・ピヴォ氏はフランスの文芸TV番組アポストロフの司会を15年務め、文芸賞で名高いアカデミー・ゴンクールのメンバー。母親の故郷であるボージョレーで少年時代を過ごし、ぶどう畑の耕作も行った経験があるピヴォ氏はボージョレーワインへの想いが強く、フランスのアイデンティティーの象徴としてのボージョレーワインの価値を再構築する為、ペリコ・レガス氏と共に2009年コミテ・デ・デュフォンス・デュ・ボージョレーを結成しました。

Eric Pardon

ヴィラージュ・ヌーヴォーの頂点に立ったヌーヴォー。

01 Beaujolais-Villages Nouveau
Eric Pardon 2019

a レニエ村とその周辺

これまでリヨン・コンクールで3度の最高金賞を受賞し、コミテ・デ・デュフォンス・デュ・ボージョレーでは2年連続No.1ヴィラージュ・ヌーヴォーに選ばれ、誰もが認める天才の域に達したボージョレー屈指の醸造家エリック・パルドン氏のスペシャル・キュヴェです。畑に住みじっくり丹念に育てたぶどうから、コクと風味たっぷりの飲み応えのあるワインを造り出しています。2010年、2011年、2014年、2016年、2018年は金賞を受賞。不動のポジションを築いた天才エリックの2019年の新作ヌーヴォー。

おすすめの料理
チーズフォンデュ　ピザ　すき焼き

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
エリック・パルドン 2019

生産者：パルドン・エ・フィス社　Pardon et Fils
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283134252　Code：918007

親子で楽しく飲めるヌーヴォー

若き天才エリック・パルドンの新作！

様々なコンクールで実力を発揮！
名実ともに、ボージョレー地区を代表する老舗
「ドメーヌ・パルドン」

創業1820年。初代アントワンヌ・パルドンがドメーヌ・パルドンを運営していた記録が残っている。父から息子へ、7代に渡り、脈々とワイン造りが引き継がれてきたパルドン家。4代目ルイ・パルドンは、第一次世界大戦の終戦直後から、パリでのレストランやブラッスリーへの販路を開拓し、パルドンブランドを拡大。そして、20世紀後半、6代目ジャン=マルク&エリック兄弟は、彼らの造るワインの素晴らしさを広く伝える為、海外展開をスタート。フランスで信頼を得ているワインガイド“ギド・デュセール・ジェルベ 2018”に、ボージョレー地域で注目のTOPワイナリーの一つとして掲載された。

［ 経営責任者 ］
ジャン=マルク・パルドン

リヨンで商業を学んだ後、大手スーパー Auchanのワイン部門で経験を積む。その後、帰郷し家業を継承。ドメーヌ・パルドンのワインを世界に広め、名声を確固たるものに築き上げた。

アントワンヌ・パルドン
（ジャン=マルクの長男）

7代目として、家業に参加。エリックより秘伝の栽培・醸造を習得中。

［ 栽培・醸造 ］**エリック・パルドン**

エリゼ宮殿（フランス大統領官邸）での酒庫番の経験を経て、パルドン家の伝統を引き継ぐ。繊細なぶどう栽培、卓越した醸造技術で数々の賞を受賞した職人気質の醸造家。フランス国内はもちろん、世界中に多くのファンがいる。

旨さ異次元！
パルドン家とっておきの
ぶどうを絞ったヌーヴォー。

02 Beaujolais-Villages Nouveau
Eric Pardon “Vieilles Vignes”2019

a レニエ村とその周辺

1820年創業のパルドン社とっておきのぶどう樹（樹齢65～90年!）から、エリック・パルドン氏が手によりをかけて醸造した限定スペシャル・キュヴェです。3度の最高金賞受賞に加え、世界中から1万人を超える参加者が訪れるボージョレー・ヌーヴォーの祭典「レ・サルマンテール・ド・ボージュ」において、2年連続その年に最初に振舞われるボージョレー・ヌーヴォーに選ばれ、誰もが認める実力派醸造家となりました。また2015年、2017年には金賞を受賞しました。

おすすめの料理
ビーフシチュー　焼き肉

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
エリック・パルドン
“ヴィエイユ・ヴィーニュ” 2019

生産者：パルドン・エ・フィス社　Pardon et Fils
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283134269　Code：918015

多岐川裕美さん
ワイン大好き
華子さん
ご推薦！

最高金賞受賞者3人のスペシャル・コラボヌーヴォー

Alain Chambard & Jean-Luc Ducruix & Nicolas Chemarin & Eric Pardon

［ 監修・アッサンブラージュ ］
エリック・パルドン
2004年、2006年、2007年と
3度の最高金賞受賞

［ 栽培・醸造 ］
ジャン＝リュック・デュクルイ
2006年 最高金賞受賞
d ボージュ村

［ 栽培・醸造 ］
ニコラ・シェマラン
2006年 最高金賞受賞
c マルシャン村

［ 栽培・醸造 ］
アラン・シャンバール
2005年 最高金賞受賞
b エムランジュ村

2005
2006
2006
最高金賞生産者
コラボレーション

2005年、2006年の最高金賞受賞生産者の
コラボレーションによって生まれるヌーヴォー

2014
最高金賞

ボージョレ・ヌーヴォー・コンクールで
2014年最高金賞受賞

歴代最高金賞受賞の
3人の匠の技を結集。

03 Beaujolais-Villages Nouveau C.C.D.
"Vieilles Vignes" 2019 Cuvée des Trois Maîtres

歴代最高金賞受賞生産者たちのとっておきのぶどう樹（古樹＝ヴィエイユ・ヴィーニュ）から、コクと風味に加え、"複雑味"と"深み"を味わえる限定のボージョレー・ヌーヴォーです。最高金賞の匠みずから栽培を行い丹念に育てたぶどうを、天才エリック・パルドン氏が監修と最終ブレンドを行い、なめらかな調和と飲み応えのある夢のようなワインが生まれます。
2014年 最高金賞受賞。

おすすめの料理
サーロインステーキ　牛すじ煮込み

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
C.C.D. 2019
"ヴィエイユ・ヴィーニュ"
キュヴェ・デ・トロワ・メートル
最高金賞の匠コラボヌーヴォー

生産者：パルドン・エ・フィス社
Pardon et Fils
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.17kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.6kg
JAN：4550283134283
Code：918026

実力派の感性と誇りが織りなす魅惑のヌーヴォー。

［栽培・醸造］ピエール・ガルデット

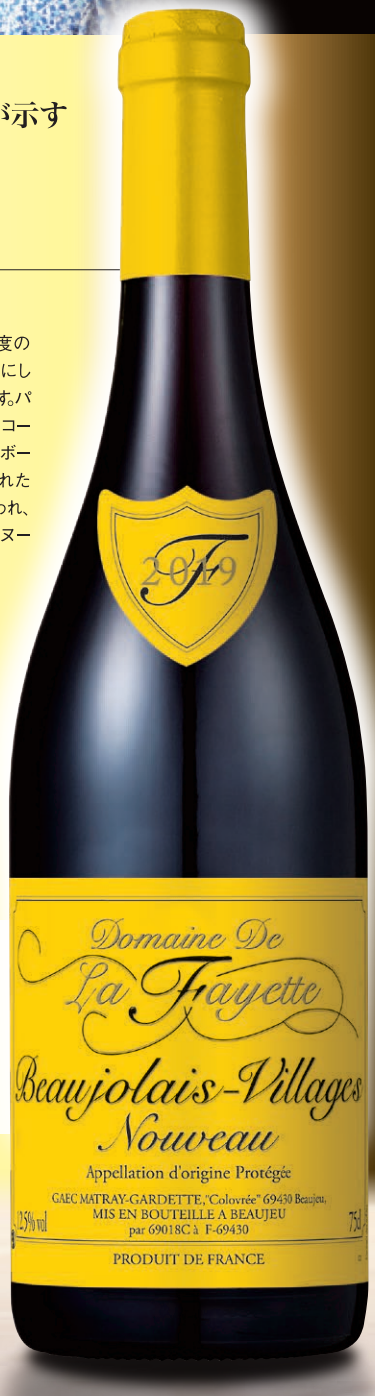
3度もの最高金賞受賞が示すその確かな実力。

04 Beaujolais-Villages Nouveau Domaine De La Fayette 2019

d ボージュ村

2009年、2011年、2015年とこれまで３度の最高金賞受賞。実力と名声を不動のものにしたボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーです。パリコンクール（コンクール・ジェネラル・アグリコール）では4度の金メダルを受賞、2008年にボージョレーで唯一の最優秀生産者に選ばれた実力を持つ。2009年は50年に一度と言われ、秀作揃いの出品ワインの中から最高のヌーヴォーに選ばれました。

おすすめの料理
メンチカツ　ローストビーフ



ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー

ドメーヌ・ド・ラ・ファイエット 2019

生産者：ドメーヌ・ド・ラ・ファイエット
Domaine De La Fayette
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283134290
Code：918035

［醸造］セバスチャン・ロバン

クリュ・ボージョレー生産No.1が裏付ける高品質。

05 Beaujolais-Villages Nouveau Sebastien Robin Bel Air 2019

j サン＝ジャン＝ダルディエール村

2016年、2017年最高金賞、2014年、2015年金賞と毎年メダルを受賞している生産者。広大なぶどう畑から、ボージョレー・ヌーヴォーに最適なぶどうを摘み取り、濃厚で深い味わいのヌーヴォーを造っております。パリのカフェやビストロで大人気のベレールのワインは、気さくで、どんな料理にも打ち解け、心地の良い余韻を楽しめます。解禁後に家族や仲間と楽しんで頂きたいヌーヴォー。

おすすめの料理
合鴨のロースト　チーズクリームペンネ

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー

セバスチャン・ロバン ベレール 2019

生産者：カーヴ・ド・ヴィニョロン・ド・ベレール
Cave des Vignerons de Bel Air
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦345×横260×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283134733
Code：918157

実力派の感性と誇りが織りなす魅惑のヌーヴォー。

［ 栽培・醸造 ］シルヴァン・ドリー

ボージョレーのテロワールを知り尽くした匠のヌーヴォー。

06 Beaujolais-Villages Nouveau Domaine Dory 2019

e ヴォールナール村

栽培から醸造まで全てをこなすシルヴァン・ドリー氏は1967年生まれ、1988年に何代も引き継がれてきたドメーヌ・ドリーを継ぎました。2002年、2007年と2度に渡る最高金賞を獲得。その技術と経験を活かしてボージョレーワイン生産者のコンサルタントも務める、この地のワイン品質向上の立役者。ボージョレーを愛し、土壌を知り尽くした造り手の、語りかけてくるワイン。

おすすめの料理
キーマカレー　チキンドリア

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
ドメーヌ・ドリー 2019

生産者：ドメーヌ・ドリー
Domaine Dory
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN:4550283134764
Code:918177

［ 栽培・醸造 ］ジャン＝フランソワ・パティシエ

(漫画) マリアージュ ~神の雫 最終章~ に登場。

07 Beaujolais-Villages Nouveau Domaine de Haute Molière 2019

e ヴォールナール村

フランスでも日本でも大人気のジャン＝フランソワ・パティシエ氏のヌーヴォー。彼の陽気でワイン造りにかけるパッションが伝わる、生き生きとした赤や黒の果実の味わい。“マリアージュ～神の雫 最終章～”に掲載された事により一躍有名になりました。漫画のテーマにもなったウォッシュチーズ「エポワス」との相性はバツグンです。

おすすめの料理
エポワス（チーズ）　海老フライ

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
ドメーヌ・ド・オート・モリエール 2019

生産者：ドメーヌ・ド・オート・モリエール
Domaine de Haute Molière
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN:4550283134771
Code:918179

Special Selection

数あるワインの中から選び抜いた メダル以上の価値あるヌーヴォー。

［ 栽培・醸造 ］ダニエル・ペルセ

未開の土地を開墾し、昨年3度目の最高金賞受賞。

08 Beaujolais Nouveau
Domaine des Tourrières 2019

g カンシー・アン・ボージョレー村

27歳で崖のような土地を購入。ほとんど一人でドメーヌ・デ・トゥーリエールを創り上げた強い信念の持ち主。最高の状態に熟したぶどうをボージョレーで唯一残るといわれている木製の圧搾機・プレソワールで、自らゆっくりゆっくりと搾ります。この上なく優しい口当たりの、熱い思いが伝わってくるワイン。プレソワールで絞ったワインは、現在フランス中探しても殆ど見つける事は出来ません。

おすすめの料理
ローストチキン　モツ煮込み

ボージョレー・ヌーヴォー
ドメーヌ・デ・トゥーリエール 2019

生産者：ドメーヌ・デ・トゥーリエール
Domaine des Tourrières
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283135020
Code：918388

［ 栽培・生産 ］ジョルジュ・イェメニス
［ 醸造 ］エリック・パルドン

クリュ・ボージョレーのぶどうを使った贅沢ヌーヴォー。

09 Beaujolais-Villages Nouveau
Château des Vergers 2019 Vieilles Vignes

f レニエ村

クリュ・ボージョレー“レニエ村”から1870年創設の歴史あるシャトー・デ・ヴェルジェとエリック・パルドンが夢のコラボ。音楽家の肩書も持つオーナーのイェメニス夫妻自らが愛情を込めて育てた畑から、古樹を厳選し、エリックの緻密な醸造技術により、とびきり贅沢なヴィラージュ・ヌーヴォーに仕上げました。フルーティで優しく、しなやかさがあり、このシャトーならではのはっきりとした構成と、エレガントな果実味が折り重なった、体に染み入るワインです。

おすすめの料理
鶏もも竜田揚げ　ブイヤベース

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
シャトー・デ・ヴェルジェ 2019 ヴィエイユ・ヴィーニュ

生産者：シャトー・デ・ヴェルジェ Château des Vergers
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283134788　Code：918184

［ 栽培・醸造 ］エリック・レキュエル

シャルドネ専門家レキュエル氏の飛行機で運ぶにふさわしい1本。

10 Macon-Villages Nouveau
Cuvée Choiseau 2019

マコン地区ヴィレ村周辺

シャルドネのスペシャリスト、エリック・レキュエル氏が栽培し、カーヴ・ド・ヴィレが日本向けに特別に仕込んだマコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー。樹齢40～80年のヴィエイユ・ヴィーニュが中心の4haの所有畑からわずか35,000本しか生産しないドメーヌの、まさに希少なワインをヌーヴォーにしました。

おすすめの料理
鮮魚のカルパッチョ　牡蠣フライ

マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー
キュヴェ・ショワゾー 2019

生産者：ドメーヌ・ショワゾー Domaine Choiseau
容量：750ml ケース12本入
ボトル：直径80×高さ296mm/重さ1.164kg
ケース：縦339×横255×高さ310mm/重さ14.5kg
JAN：4550283134795　Code：918185

Half Bottle

気軽に飲み比べを楽しめるハーフボトル。

2019
Beaujolais Nouveau

11

Beaujolais-Villages
Nouveau
Eric Pardon 2019
Half Bottle

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
エリック・パルドン 2019 ハーフボトル

生産者:パルドン・エ・フィス社
Pardon et Fils
容量:375ml　ケース24本入
ボトル:直径66×高さ243mm/重さ0.69kg
ケース:縦423×横280×高さ248mm/重さ17.2kg
JAN:4550283134801　Code:918198

12

Beaujolais-Villages
Nouveau
Château des Vergers2019
Vieilles Vignes
Half Bottle

ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
シャトー・デ・ヴェルジェ 2019 ヴィエイユ・ヴィーニュ ハーフボトル

生産者:シャトー・デ・ヴェルジェ
Château des Vergers
容量:375ml　ケース24本入
ボトル:直径66×高さ243mm/重さ0.69kg
ケース:縦423×横280×高さ248mm/重さ17.2kg
JAN:4550283135013　Code:918387

13

Beaujolais-Villages
Nouveau
Domaine Dory 2019
Half Bottle

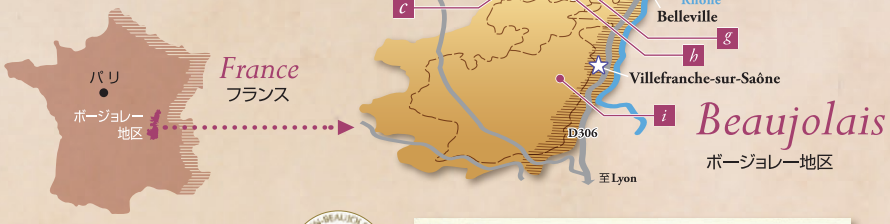
ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
ドメーヌ・ドリー 2019 ハーフボトル

生産者:ドメーヌ・ドリー
Domaine Dory
容量:375ml　ケース24本入
ボトル:直径66×高さ243mm/重さ0.69kg
ケース:縦423×横280×高さ248mm/重さ17.2kg
JAN:4550283184134　Code:934663

厳選される良質なボージョレー・ヌーヴォー。

ボージョレー・ヌーヴォーの故郷、フランス・ボージョレー地区。

ボージョレー・ヌーヴォーが生まれるボージョレー地区の中でも
特に優良産地である38の地域で栽培・醸造される
ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーの数々。
その中から、年に一度のトロフェ・リヨン・ボージョレー・ヌーヴォーで
これまでに最高金賞受賞酒を生み出した、実力派醸造家たちの
技術と情熱が詰まった上質なワインを厳選しています。



トロフェ・リヨン・ボージョレー・ヌーヴォー コンクールとは？

トロフェ・リヨン・ボージョレー・ヌーヴォーは、その年の最高のキュヴェを選び出すボージョレー・ヌーヴォー公式コンクールです。毎年解禁日前の日曜日に行われ、前2018年の出展本数は450本以上にのぼりました。審査は醸造家やソムリエ、レストラン関係者など110人以上のワイン専門家達が1本ずつブラインド・テイスティングしていきます。審査員のミッションは、全ての出展ワインにコメントし、素晴らしい仕上がりのボージョレー・ヌーヴォーとボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーへ最高金賞、金賞、銀賞を与える事です。メダルを受賞した栄誉あるヌーヴォーは、ボトルにその勲章ともいうべきメダルのマークをつける事が許されます。

取扱い店

発売元　株式会社ドウシシャ
東京本社／〒108-8573　東京都港区高輪2-21-46
tel.03-6408-5587　fax.03-6408-5612
大阪本社／〒542-8525　大阪市中央区東心斎橋1-5-5
tel.06-6121-5896　fax.06-6121-5917
ホームページ　http://www.doshisha.co.jp/sake/