

“あなた好み”でセレクトできる、年に1度のボジョレー体験  
徳岡がワイン愛好者から初心者の方まで幅広く楽しめる  
ボジョレー・ヌーヴォー2017をラインナップ



酒類・食品類の小売・卸および輸入事業を行う徳岡（株式会社徳岡本社：大阪市中央区、代表取締役社長：清水浩夫）は、ワイン初心者の方から愛好家の方までお楽しみ頂けるボジョレー・ヌーヴォーを今年もラインナップいたしました。

ボジョレー・ヌーヴォー紹介サイト URL：<http://www.tokuoka.co.jp/item/nouveau/>

～ワイン初心者の方も手に取りやすい、日本人のために選び抜かれた逸品～



このマークは、世界を舞台に活躍する日本人の“ワインプロフェッショナル”が日本の食卓を彩るために選び抜いたワインである証です。プロフェッショナル達が日本人の味覚や感性に好まれる味わいをセレクトしたため、ワイン初心者の方でも手に取りやすいものになっています。



1. トロフィー・リヨンで最高金賞を獲得した日本人好みに仕立てたヌーヴォー



■ ミッシェル マーレ ボジョレー ヴィラージュ ヌーヴォー 2017

オープン価格/容量 750ml

フランス語で「村」を意味するワンランク上の品質となる「ボジョレー・ヴィラージュ」。ミッシェル・マーレは、毎年生産者との協力体制の下、その年の作柄により異なる原酒の特長から、香り・酸・果実味の素晴らしいバランスを目指しブレンドし、日本人のデリケートな味覚や豊かな感性に好まれる味わいに仕立てました。2015年にトロフィー・リヨンにて最高金賞を受賞している贅沢な逸品です。



トロフィー・リヨン2015  
最高金賞受賞

最高金賞を受賞した「トロフィー・リヨン・ボジョレー・ヌーヴォー」とは？

「フランス醸造技術士協会」が後援する、「ボジョレー・ヌーヴォー」唯一の公式コンクールです。「ボジョレー・ヌーヴォー、ボジョレー・ヴィラージュヌーヴォー」をワインのプロフェッショナルが審査し、賞を決定します。

## 2. 「和」のデザインで日本を彩る、手軽に楽しめる 高品質の“ペットヌーヴォー”



### ■ジャン フルール ボジョレーヌーヴォー 2017

オープン価格/容量 750ml

コンクールで連続金賞受賞の実績のあるヌーヴォーが、ペットボトルでより手軽に楽しめます。日本の食卓を彩るため、ラベルは「フルール（花）」をモチーフにした、「和の心」との融合を目指した和モダンのデザインです。色彩鮮やかでフォトジェニックなデザインは、ワインシーンを華やかに彩ります。



### 2014年、2015年と2年連続金賞を受賞している実績のあるヌーヴォー

受賞歴があり高品質、高級感漂うフォトジェニックな和のデザイン、手が届かなそうに見えて実はお手軽に味わえる“ペットヌーヴォー”で、ワイン初心者の方でも手に取りやすい、贅沢な逸品です。

## ~~~~~ワイン愛好家の方にお勧めの、エレガントな逸品~~~~~

### 1. ブルゴーニュ好きも必見！「アラン・ユドロ・ノエラ」の若き当主、シャルル氏のヌーヴォー

若きスター生産者として注目される、シャルル・ヴァン・カネット氏とは？

シャルル・ノエラの偉大な歴史を受け継ぐブルゴーニュの人気ドメーヌ「アラン・ユドロ・ノエラ」の現当主であり、栽培から醸造まで全てを担っています。偉大な畑と、ブルゴーニュの歴史、ワイン造りの情熱を引き継いだシャルル氏は、ドメーヌの評価を高め、若きブルゴーニュのスター生産者として注目を集めている人物です。

そんな彼がグラン・クリュやプルミエ・クリュの葡萄から極少量リリースしている、自身の名を冠したブランドが「シャルル・ヴァン・カネット」です。シャルル氏のボジョレー・ヌーヴォーは昨年の2016年から始まり、今年は2ヴィンテージ目となります。



厳選したオーガニック栽培農家のブドウをブレンド、

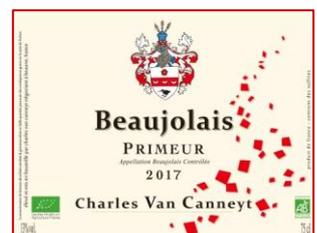
繊細な果実味とミネラルが感じられ、自然な風味を大切にしたヌーヴォー



### ■シャルル・ヴァン・カネット ボジョレー プリムール 2017 (オーガニック)

希望小売価格 3,500円 (税別) / 容量 750ml

初リリースは2016年。香り高いアロマと少しのスパイシーさがあります。シルキーで丸みを帯び、ピュアなストロベリーの実味と、ソフトで細かい酸とタンニンのバランスが良く、エレガントさが秀逸です。



## 2. 大好評だった昨年に続く「Clos Leo」の篠原麗雄氏が監修するスペシャル・ヌーヴォー

昨年大好評のスペシャル・ヌーヴォー <sup>しのはられお</sup> を監修した篠原麗雄氏とは？

2000年、若くして単身フランスに渡り、シャトー・ヴァランドローのジャン・リュック・テュニユヴァンの下で研鑽を積みました。ボルドー、サン・テミリオン近くのカスティヨンに畑と自宅兼醸造所を購入し、2002年、念願であったワインの醸造を開始し、「Clos Leo」をリリースしました。



### <2016年ヴィンテージの取り組みに対する篠原麗雄氏コメント>

「ボルドーでは、異なる土壌による数種類のブドウをブレンドして、生産者の個性を表現します。今回私が監修するボジョレーはガメイという単一品種のブドウで造りますが、樹齢の違いや異なる土壌のブドウをブレンドする事により、より複雑な味わいを表現したいと思いました。ガメイと言う単一品種で、フレッシュさ、果実味を大切にしながら、樹齢や土壌から来る強さや複雑さも兼ね備えるヌーヴォーにチャレンジしようと思いました。」



### ■ボジョレーヌーヴォー レオ セレクション 2017

希望小売価格 4,000円（税別）／容量 750ml

色が紫がかった赤色で、香りは赤色の果実や夕張メロン、オレンジピール、チューインガム等の香りがします。口に含むと柔らかなタンニンが覆い、全体のバランスが良くフィニッシュはボジョレー独特の細やかな甘みが口の中に残ります。抜栓してから数日経っても香りも味も落ちることなく、反対に向上します。(2016年ヴィンテージに対する篠原麗雄氏コメント)



### 【徳岡 会社概要】

会社名：株式会社徳岡

本社：大阪市中央区南船場 3-5-26

創業：明治 7 年

設立：昭和 46 年 10 月 18 日

事業内容：酒類・食品類の小売・卸及び輸入

事務所：本社：大阪市中央区南船場 3-5-26

東大阪事務所：大阪府東大阪市高井田西 2-3-26

東京事務所：東京都品川区西五反田 8-11-21 五反田 TR ビル 5F

URL：<http://www.tokuoka.co.jp>