

Beaujolais Nouveau 2025



《2025 年ヴィンテージについて》

Ch. Cambon

2025 年は、ボジョレーにとって挑戦的な気候の中、そのポテンシャルを存分に発揮できる年となるでしょう。春は雨が多く、斜面下部では水分が溜まりやすい状況もありましたが、経験豊富なチームが畑を丁寧に管理し、健全な果実を育みました。特に粘土質土壌の区画は熟度が高く、豊かで丸みのある果実味が期待されます。夏に入ると乾燥と適度な風が続き、ブドウは順調に成熟。このままでは凝縮感が非常に強くなる見込みのため、収穫は例年より約 1 週間早い 8 月後半に実施する予定です。果実は小粒で密度があり、過熟を避けた絶妙なタイミングでの収穫により、力強さとフレッシュさが共存するスタイルに仕上がるでしょう。

Georges Descombes

春は雨が多く湿度の高い時期もありましたが、斜面の畑は風通しが良く、ブドウは健全な状態を保ちました。6 月末以降は暑く乾燥し風通しも良く、ブドウは順調に成熟。収量は少なく小粒で凝縮感のある果実が実りました。収穫は標高の低い区画で 8 月 25 日、高い区画で 9 月 5 日と、例年より約 1 週間早く始まる予定。力強く密度のある味わいが期待されます。

マルセルの意思を継ぐ3人のヴィニキュロン



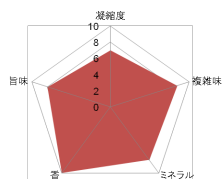
ジュル・ショヴェ、そしてマルセルの教え

60歳の若さで他界したマルセル・ラピエール。ボジョレー地区だけでなくフランス全土で彼のヴァン・ナチュールに対する考え方は多くの造り手達に支持され急速に広がっていった。マルセルは78年より自然なワイン造りに傾倒していく。80年にジュル・ショヴェ氏と出会ったことで想いは確信に変わったと言う。30年以上に渡って自然なワイン造りを追求し続けてきたマルセル・ラピエール。そのマルセルの一番弟子と言われるのがジョルジュ・デコンブ。元々瓶詰め業者としてマルセルのボトリングを行っていたがマルセルの人柄、ワインに魅せられた。フィリップ・パカレはマルセルの甥にあたる。理論的思考と幼い頃から肌で学んだマルセルからの教えを昇華させる。そして、毎年ラピエールの収穫の手伝いに来ていたマリー。マルセルと意気投合し結婚、シャトー・カンボンを持ち上げた。マルセルのワイン造りは彼女の生活の一部だ。息子マチュと共にヌーヴォーを醸す。2023年には高齢のマリーに代わり、次世代の継ぎ手としてアレクサンドル氏がオーナーとなった。

Chateau Cambon



限定 3,600 本



マルセルからマリー、そして次世代へ

ある年のマルセルの元へ集まった収穫人の中にマリーがいた。意気投合し結婚。結婚後は常にマルセルの傍で様々なヴィンテージを共に経験してきた。「なにも特別な事は無い。マルセルが行っていた事を続けていくだけ。」現在高齢となったマリーは、引き継いでくれる若い力を探していた。そこに手を挙げたのがアレクサンドル氏だった。2023年より彼が中心となったが、マリーとシヤヌデも付きっきりで指導と援助を惜しまない。

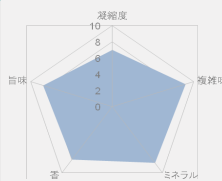
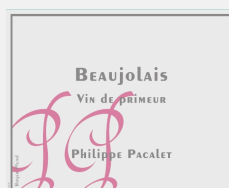
鮮烈な赤系果実

シャトー・カンボンの葡萄から造られるラピエールのヌーヴォー。天然酵母がもたらすグラスから溢れる様な赤系果実の香りと旨味が特徴的だ。厳しく選果した健全な房のみを仕込む事で、醸造過程では一切SO2を加えず極少量のみ瓶詰め前にのみ添加する。またセミ・マセラシオンカルボニックによる発酵中は出来る限り手を加えない。

Philippe Pacalet



甥っ子は叔父を超えるか



ラピエール・ファミリー

フィリップ・パカレがマルセル・ラピエールを叔父に持

今期生産なし

今のパカレのワイン造りの根幹となる理念に巡りめぐったのだから。パカレは今年もボジョレー・ヴァン・ド・プリムールを造る。使用するのはラピエール・ファミリーの葡萄。

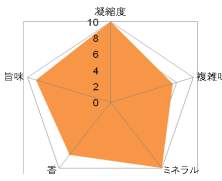
『ガメイは本来エレガントだ』パカレ

偉大なる叔父が努力を注いだこのボジョレーの土地をリスペクトしながら、パカレ流のヌーヴォーへと仕上げて行く。彼の他のワインと同様に自然酵母のみで発酵。醸造中にはSO2は加えず、必要に応じて瓶詰め前に極少量のみ添加。ガメイ種は本来エレガントで気品のある品種と考えるパカレのヌーヴォーはフェミニンで透き通る様な飲み口を持つ。また長熟のポテンシャルもあり、熟成後も楽しみ。

Georges Descombes



限定 1,200 本



マルセルは飲み仲間

「私が造りたいのはこういうワインだ」初めてマルセルのワインを口にした時の衝撃をジョルジュは今でも忘れない。一番弟子としてマルセルのワイン造りの理念を学び、また、彼を通してジュル・ショヴェの教えも学んだジョルジュ。彼の畑はマルセルと同じヴィリエ・モルゴン村にある。花崗岩の上に風化した粘板岩が重なるこの村からは、10あるクリュ・ボジョレーの中でも、力強く骨格のしっかりとしたボジョレーが生まれる。

今注目の造り手

更にデコンブの畑は村の中で最も標高が高い。冷涼な気候と日夜の気温差が葡萄をゆっくりと成熟させ、良質なタンニンを含み驚く程の凝縮感と力強さをワインに与える。マルセルの意思を継ぎ、モルゴンを代表するボジョレーの造り手となったジョルジュが、今年も素晴らしいヌーヴォーを手掛ける。

飲食店様



ボジョレー・ヌーヴォー2025 取扱銘柄



限定本数
3,600 本



限定本数
1,200 本

掲載のエチケットは 2024 年版です。デザインは変更となる可能性があります

Ch.Cambon Beaujolais Nouveau 2025

シャトー・カンボン
ボジョレー・ヌーヴォー

商品記号: AJ590

JAN: 4582652599119

故マルセル・ラピエールと奥さんマリー、そしてマルセルの幼馴染であるシャヌデの 3 人で出資して始めたのがシャトー・カンボン。※現在はアレクサンドラ氏が加わりオーナーとなっています。モルゴンの南、ベルヴィル・アン・ボジョレーに位置し、花崗岩、粘土、砂、シルトの混合土壌の土地から軽やかで芳香豊かなスタイルのボジョレーを醸します。ドメヌ・マルセル・ラピエールと醸造的にはほぼ変わりませんが、テロワールの軽やかで伸びのあるカジュアルなスタイルのワインを産みます。※ヌーヴォーは野村ユニソン様との併売になります(ラベルは異なります。中身は同じワインになっています)

【2025 ヴィンテージについて】

2025 年は、ボジョレーにとって挑戦的な気候の中、そのポテンシャルを存分に発揮できる年となるでしょう。春は雨が多く、斜面下部では水分が溜まりやすい状況もありましたが、経験豊富なチームが畑を丁寧に管理し、健全な果実を育みました。特に粘土質土壌の区画は熟度が高く、豊かで丸みのある果実味が期待されます。夏に入ると乾燥と適度な風が続き、ブドウは順調に成熟。このままでは凝縮感が非常に強くなる見込みのため、収穫は例年より約 1 週間早い 8 月後半に実施する予定です。果実は小粒で密度があり、過熟を避けた絶妙なタイミングでの収穫により、力強さとフレッシュさが共存するスタイルに仕上がると見られます。

George Descombes Beaujolais Villages Nouveau 2025

ジョルジュ・デコンブ
ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー

商品記号: AJ591

JAN: 4582652599126

トラックでの移動式ボトリング業者として働いていたジョルジュ・デコンブ。故マルセル・ラピエールのボトリングをしていた時にワインを飲んで開眼。マルセルに頼み込み、学び、ワイン造りを開始する。モルゴンを本拠地にしており、全ての畑は高所にあり、樹齢も高い。よって収穫は他の造り手よりも極端に遅く、葡萄は複雑味を持ち、凝縮している。モルゴンだけでなく、ヌーヴォーに関しても圧倒的な濃厚さ、複雑性を持っている。

【2025 ヴィンテージについて】

春は雨が多く湿度の高い時期もありましたが、斜面の畑は風通しが良く、ブドウは健全な状態を保ちました。6 月末以降は暑く乾燥し風通しも良く、ブドウは順調に成熟。収量は少なく小粒で凝縮感のある果実が実りました。収穫は標高の低い区画で 8 月 25 日、高い区画で 9 月 5 日と、例年より約 1 週間早く始まり、力強く密度のある味わいが期待されます。

《ご予約に関して》

入港数が少なくなっておりますので早めにご予約をお勧めします
お取引のある酒販店様へお問い合わせください

納品予定日: 11 月 19 日 (水)