

スタンダード シリーズ

毎年ラベルデザインが異なるスタンダード シリーズ。モメサン社のニューヴォーを具現化した、都会的センス・陽気さ・明るさに満ちた女性“マドモワゼル・モメサン”が今年も登場し、「ミュゼット」、「ジャズ」、「ロック」をテーマに、音楽の世界へ皆様を誘います。ニューヴォー解禁を祝う音楽のリズムが聞こえてくるような、躍動感のあるデザインとしました。ワイン愛好家はもちろん、流行に敏感な若い世代や気軽にワインを楽しみたい女性まで、幅広い層に支持されるニューヴォーです。

(1) ボージョレー・ニューヴォー 2010

ハーフボトル有

スクリューキャップ採用

紫がかった綺麗なルビー色。赤い果実の香りと、生き生きとした味わいを楽しめます。ワインオープナーが不要で、どなたにも開けやすいスクリューキャップを採用しています。

(2) ボージョレー・ヴィラージュ・ニューヴォー 2010

赤い果実を思わせる、豊かな香りと果実味、フレッシュな酸味をよりいっそうお楽しみいただけます。



(1)

(2)

プレミアム シリーズ

(3) ボージョレー・ヌーヴォー キュヴェ・リディ 2010

伝統的なマセラシオン・セミ・カルボニック法で長時間かけて発酵させた、ワンランク上のボージョレー・ヌーヴォー。女性醸造家リディ・ネスム氏が造る、充実したアロマと深い味わいが魅惑的な逸品です。

(4) マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010

ブルゴーニュ地方マコネー地区で造られる白ワイン、“マコン・ヴィラージュ”の新酒です。特に上質な葡萄を生産するクレッセ村、ヴィレ村の果実を厳選。平均樹齢約40年のシャルドネ種を100%使用しています。洋梨やアプリコット、花の香りが非常に豊かで爽やかな辛口ワインです。



(3)

(4)

その他のモメサン社ヌーヴォー

(5) レッド・フィズ・ヌーヴォー 2010 2010年新登場・スパークリング

甘口スパークリングワインのヌーヴォーが新登場。ボージョレー・ヌーヴォーと同じ、ボージョレー地区のガメイ種を使用しています。色合いは鮮やかで深い赤紫色、カシスやベリー系の果実の香りが広がります。食前酒はもちろん、デザートと合わせてもお楽しみいただけます。



(5)

(6) ボージョレー・ヌーヴォー “ヴァンダンジュ” 2010

“ヴァンダンジュ”のラベルには、その年の葡萄の収穫日が記載されています。最も熟した機を逃さずに収穫し、最良の状態ワインに仕上げることが可能な、モメサン社ならではの自信を表しています。生産本数とシリアルナンバーが刻まれる、限定の逸品です。

(7) ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー “シャトー・ド・モンメラ” 2010

(「トロフェ・リヨン」² 2009年金賞受賞)

豊潤な実りをもたらす、数々の条件を兼ね備えたシャトー・ド・モンメラの畑は、毎年極上の葡萄を産出しています。その葡萄を、マセラシオン・セミ・カルボニック法で長時間発酵。豊かなアロマと果実の風味が、繊細な味わいを演出します。

(8) ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー “ジョルジュ・ブラン セレクション” 2010

世界中の美食家たちを魅了し続ける3つ星シェフ、ジョルジュ・ブラン氏。ワインに造詣の深いブラン氏とMOF(フランス国家最高職人賞)の称号を持つシェフソムリエが特別にセレクトした逸品です。モメサン社とブラン氏が自信を持って送り出すヌーヴォーです。



(6)

(7)

(8)

1「ミュゼット」

田園風な趣のフランス古典舞曲。

2「トロフェ・リヨン」

ワインの本場フランス・リヨンで毎年解禁日前の日曜日に開催されるボージョレー・ヌーヴォーのコンクール。醸造家やソムリエ、レストラン関係者など、フランス内外から70人を超えるワインの専門家が集まり、毎年300以上出品されるワインの中から選定されます。

<ルペ・ショーレ社>

1903年にマヨル・ドルペ伯爵とショーレ子爵により、フランスのニュー・サン・ジョルジュに設立されて以来、100年以上に渡り伝統に基づいたワイン造りを行っています。日本にヌーヴォーを紹介して20年以上。フルーツと花の香り豊かなヌーヴォーが特長です。

(9) ボージョレー・ヌーヴォー 2010 スクリューキャップ採用

(10) ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010 スクリューキャップ採用

スマイルの花のようなフローラルな香りともずみずしい味わいは、本来のボージョレーに根づく伝統的なスタイルです。フランス・ポーヌのお祭り「サンヴァンサン」で使われた色鮮やかなフレスコ画をデザインしたラベルは、ヌーヴォーの楽しさをいっそう盛り上げてくれます。



(9)

(10)

<ドミニク・ローラン社>

世界中から注目を集めるブルゴーニュの造り手、ドミニク・ローラン氏。近代的な技術に頼らず自然で伝統的なワイン造りを実践し、収穫・醸造・瓶詰めに至る全ての工程に彼が携わっています。2003年からリリースされている彼のヌーヴォーは特別に造られた限定品で、その味わいを楽しむことができるのは日本だけです。

(11) ボージョレー・ヌーヴォー 2010

(12) ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010

(13) ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー キュヴェ スペシャル 2010 木箱入り最上級品

平均樹齢約30年の古木の葡萄を使用し、房ごと醸造する伝統的製法で、天然酵母のみで発酵させます。品質保持の亜硫酸塩とフィルターの使用は瓶詰め時に最低限に留め、葡萄本来の味わいを大切にしています。



(11)

(12)

(13)

【オエノグループ ポージョレー・ヌーヴォー 商品概要】

航空便		モメサン社 商品名	色	容量 (ml)	入数 (本)	アルコール分 ³ (%)	参考小売価格 ⁴ (円)
(1)	ポージョレー・ヌーヴォー 2010 (スクリュウキャップ) ⁵		赤	750	12	12.0	2,000
				375	24	12.0	1,200
		(バッグ・イン・ボックス)	赤	10,000	1	12.0	21,600
(2)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010	赤	750	12	12.5	2,200
(3)		ポージョレー・ヌーヴォー キュヴェ・リディ 2010	赤	750	12	12.0	2,300
(4)		マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010	白	750	12	13.0	2,300
(5)		レッド・フィズ・ヌーヴォー 2010	赤	750	6	7.5	2,300
(6)		ポージョレー・ヌーヴォー “ヴァンダンジュ” 2010	赤	750	12	12.0	3,000
(7)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー “シャトー・ド・モンメラ” 2010	赤	750	12	12.5	3,000
(8)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー “ジョルジュ・ブラン セレクション” 2010	赤	750	12	12.5	2,400

航空便		ルペ・ショーレ社 商品名	色	容量 (ml)	入数 (本)	アルコール分 ³ (%)	参考小売価格 ⁴ (円)
(9)			赤	750	12	12.0	2,000
					(5L木樽)	赤	5,000
(10)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010 (スクリュウキャップ)	赤	750	12	12.5	2,400

航空便		ドミニク・ローラン社 商品名	色	容量 (ml)	入数 (本)	アルコール分 ³ (%)	参考小売価格 ⁴ (円)
(11)		ポージョレー・ヌーヴォー 2010	赤	750	12	12.0	3,000
(12)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010	赤	750	12	12.5	3,500
(13)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー キュヴェ スペシャル 2010 (木箱入り)	赤	750	6	12.5	4,500

船便		モメサン社 商品名	色	容量 (ml)	入数 (本)	アルコール分 ³ (%)	参考小売価格 ⁴ (円)
(2)		ポージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2010	赤	750	12	12.5	1,250

- 3 商品の特性上、アルコール分は変動する場合がございます。
- 4 希望小売価格は、オープン価格です。参考小売価格は販売の目安として参考までに表記したもので、小売価格設定を拘束するものではありません。
- 5 750mlには3種類のラベルデザインがありますが、絵柄の指定はできませんのでご了承ください。

品質規格：果実酒

発売日：＜航空便＞2010年11月18日(木) ＜船便＞2010年12月下旬

発売地区：全国

お客様からのお問合せ先：

オエノングループお客様センター TEL:03-3575-2787 (9:00～17:00 土・日・祝日を除く)

【オエノングループについて】

オエノングループは、持株会社であるオエノンホールディングス株式会社(代表取締役社長:長井幸夫 本社:東京都中央区、1924年設立。東証一部上場)を中心に、酒類事業、食品事業、酵素医薬品事業、不動産事業などを展開する13社で構成される。コア事業である酒類事業は、焼酎、清酒を中心に、チューハイ、ワイン、製菓用洋酒など幅広く取り扱う。2009年のグループ売上高は831億円、従業員数は1,098名。

(2009年12月末現在)

オエノングループ公式サイト <http://www.oenon.jp>