

今年もやっぱり
テットのヌーヴォー!

Beaujolais
Nouveau
2024

品評会で金賞常連
「ルイ テット」のヌーヴォー。
実に鮮やかな色合い、果実味あふれる
香りと味わいは、葡萄そのものを
感じさせる美味しさ。

ジャン ケット

(ルイ テット)
ボージョレ ヌーヴォー 2024



ワンランク上の
ヴィラージュ・ヌーヴォー

Beaujolais
Nouveau
2024

限定されたエリアでしか
つくることができない
ワンランク上のヌーヴォー。
特に優良なヴィラージュ (村) に限り
を乗ることが出来ます。

ジャン ケット

(ルイ テット)
ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー 2024



ノンフィルターで
搾りたてのおいしさ!

Beaujolais
Nouveau
2024

葡萄のおいしさを感じる!
ノンフィルターの搾りたてヌーヴォー
清澄もろもろしていないので、
葡萄をそのまま搾ったような
ダイレクトな旨味が魅力的。

パトリック
シャサーニユ

(ドメヌ シャサーニユ)
ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー 2024



古樹葡萄で造る
100歳ヌーヴォー!

Beaujolais
Nouveau
2024

100歳超の樹も!
年々希少になる「高樹齢ヌーヴォー」
古樹でしか出せない凝縮感と深み。
生産できる数は非常に限られており、
すべてロットナンバー入り。

ジャン ケット

(ルイ テット)
ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー サントネル 2024



SO2 無添加の
ナチュラル・ヌーヴォー

Beaujolais
Nouveau
2024

自然な葡萄の恵みを閉じ込めた
SO2 無添加ヌーヴォー
「アン ヴィ」は「生きている」という意味。
その名の通り、生き生きとした味わいが
感じられます。

ジャン ケット

(ルイ テット)
ボージョレ ヌーヴォー アン ヴィ SO2 無添加 2024



葡萄の味わいが活かしている
SO2 無添加ヌーヴォー

Beaujolais
Nouveau
2024

ドメヌ シャサーニユが表現する
SO2 無添加の味わい。
手をかけて育てた葡萄の味を
そのまま活かした一本。
通常版との飲み比べも楽しみの一つ。

パトリック
シャサーニユ

(ドメヌ シャサーニユ)
ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー SO2 無添加 2024



果実味たっぷり!
イタリアの新酒ノヴェットロ

NO
VELLO
2024

とっても豊かな果実味に、
新酒ならではのフレッシュさが加わり
ノヴェットロでしか表現できない味わい。
“日本一売れてるノヴェットロ”
ぜひ一度、お楽しみ下さい。

フランティニ

(フランティニ)
ノヴェットロ テッレ ディ キエティ 2024



新酒

ボージョレ ヌーヴォー&ノヴェットロ

2024

WINE IMPORTER
INABA

果実味たっぷり!
イタリアの新酒ノヴェットロ

NO
VELLO
2024

ラベルの花のイメージそのままに、
フローラルな香りが華やかな
「ラクリマ」から造られる
珍しいノヴェットロです。

ヴェレノージ

(ヴェレノージ)
ノヴェットロ 2024



10/30
解禁

ノヴェッロの取り扱い数量が日本一のインポーターが厳選

NOVELLO 2024



ご予約
締切日

ノヴェッロ
8/16 (金)



日本市場で愛され続けて 20 年
ファンが増え続ける、ファンティーニの新酒

たっぷりと豊かで フレッシュな果実味を堪能

ファンティーニは、イタリアワインの評価本「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」にて、これまでに 9 回、最優秀生産者に選ばれています。初めて選出されたのが 2005 年で、1994 年に設立してから僅か 10 年足らずの短期間でイタリアトップ生産者の地位を築き、国際的な評価を確立しました。新酒ならではのフレッシュさと、ファンティーニが造り出すたっぷりの果実味が味わえるのがこのノヴェッロの魅力です。新ヴィンテージを物語る 1 杯として、イタリアトップ生産者のノヴェッロを是非お楽しみ下さい。

ファンティーニ / アブルッツォ州
葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ
航空便：I-416 / 船便：I-430



2020 年に「ベスト ノヴェッロ」にも選出
専門家も認めた、華やかに香るノヴェッロ

ラクリマの華やかなアロマと 凝縮した果実味を楽しむ

ヴェレノージは 1984 年、20 歳だったアンジェラが始めた小さな醸造所でしたが、今ではマルケ州を代表する偉大な生産者となりました。マルケの土着品種ラクリマとヴェレノージが最も得意とするロッソ ピチエーノの主要品種モンテプルチャーノをブレンドして造りました。華やかなアロマと豊かな果実味が味わえるノヴェッロです。ワイン&フードジャーナリストでソムリエの Tommaso Caporale の指揮のもと行われたノヴェッロとオリーブオイルのコンクールにおいて、「ベスト ノヴェッロ 2020」に選出された、専門家も認める品質の高さを持つノヴェッロです。

ヴェレノージ / マルケ州
葡萄品種：モンテプルチャーノ、ラクリマ
航空便：I-696 / 船便：I-838

WINE IMPORTER
INABA

ノヴェッロの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

LOUIS TÊTE

ルイ テット

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024

11/21

THU

解禁

日本市場で愛され続けて 25 年
安定した品質が魅力の生産者



地元の優良な栽培農家との緊密な関係を持ち、良質な葡萄を購入することができる彼らだからこそ、その土地の葡萄の個性を十分に感じられるワインを造ることができます。専門家からの評価も高く、その証として、ボージョレ ヌーヴォーのコンクールで何度も金賞を獲得しています。日本市場で愛され続けて 25 年の安定した品質が魅力です。



ルイ テットを知るなら、まずはこの 1 本
抜群の安定感が魅力

ボージョレ ヌーヴォーの品評会「ボージョレ ヌーヴォー リヨン杯」において、2017 年、2018 年、2019 年と 3 年連続で金賞を受賞した実績を持つニューヴォーで、品質の高さには定評があります。

ボージョレ ヌーヴォー (左)
航空便：F-111 / 船便：F-309

ボージョレよりも限られたエリアの葡萄を使用
その豊かな味わいにきっと驚く
ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー

ボージョレ ヌーヴォーの品評会で過去に何度も金賞を獲得しています。ボージョレよりも豊かな味わいのボージョレ ヴィラージュは、特に優良な葡萄が得られるエリアに限り名乗ることが出来ます。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー (右)
航空便 F-603 / 船便 F-602

WINE IMPORTER
INABA

ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。
解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約
締切日

ボージョレ ヌーヴォー
8/23 (金)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら

ボージョレ ニューヴォー トロフィー(旧リヨン杯)にて

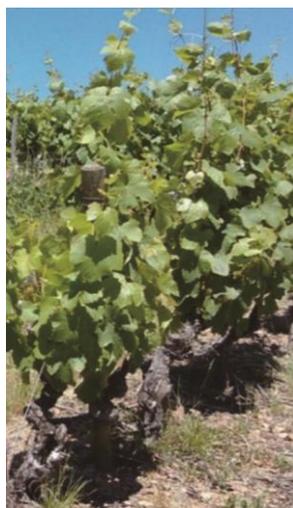
2年連続

金賞
MÉDAILLE D'OR



古木からの葡萄による『凝縮感と深み』が魅力

樹齢の古い葡萄を使用した特別なニューヴォーです。葡萄樹の中には、樹齢100年を超えるものもあります。古樹は若い樹よりも付ける実が少なく、地層深くまで根が張っているため、他の葡萄では出せない凝縮感と味わいの深さがあります。ボージョレニューヴォー トロフィー(旧リヨン杯)にて2022年、2023年が2年連続で金賞を獲得しており専門家からも高く評価されています。



ボージョレ ヴィラージュ ニューヴォー
キュヴェ サントネール

航空便：FB-067 / 船便：FC-693

「葡萄のピュアな果実味が楽しみたい」ならこちら

昨年のボージョレ ニューヴォー トロフィー(旧リヨン杯)にて

最高金賞
GRAND PRIX DU TROPHÉE



葡萄の恵みを閉じ込めたナチュラルな味わい

「アン ヴィ」は「生きている」という意味。その名の通り、生き生きとした味わいが感じられます。

「アン ヴィ (En Vie)」は英語の「Alive=生きている」という意味です。収穫した葡萄は除梗、破碎せず全房のまま密閉式のステンレスタンクに入れ、セミ マセラシオン カルボニックで発酵させます。SO2 を添加せず、25~28 度に温度コントロールしながら発酵させます。マセラシオンの期間は4~6 日間です。新鮮なアロマを保つため、温度を18 度まで下げて発酵を続けます。アルコール発酵、マロラクティック発酵の終了後、澱引きを行います。この段階でもSO2 を添加しません。清澄をせず、軽くフィルターをかけた後ボトリングします。

このアイテムはSO2無添加で醸造しますが、SO2は醸造過程において自然に発生するため、バックラベルには「酸化防止剤含有」の表示しております。

ボージョレ ニューヴォー アン ヴィ
<SO2無添加>

航空便：FC-344 / 船便：FC-468



ボージョレ ニューヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約
締切日

ボージョレ ニューヴォー
8/23 (金)

DOMAINE CHASSAGNE

ドメーヌ シャサーニュ

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024

11/21

THU

解禁



丁寧な畑仕事から生まれる 繊細で落ち着いたあるヌーヴォー

3世代にわたり、ランティニエ村でワイン造りを行う家族経営の小さなドメーヌです。清澄もろ過もしないヌーヴォーにいち早く取り組んできました。ビオディナミ栽培を学んだ妻と娘の経験を活かし、なるべく自然な方法を取り入れています。害虫対策にはフェロモンカプセルを使わず、益虫や木立に来る鳥を利用するようにしています。また、2019年にフランス農業省が自然環境を尊重し、持続可能な農業を行う従事者に与えるHVE認証を取得するなど、自然環境や生態系を重視したワイン造りを行っています。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー
航空便：FA-350 / 船便：FA-519



「葡萄のピュアな果実味が楽しみたい」ならこちら

手をかけて育てた葡萄の持ち味を そのままいかした1本

通常ボトルとは一味違う
新たなシャサーニュの魅力が詰まっています

ドメーヌ シャサーニュがSO₂無添加で造るボージョレヴィラージュヌーヴォーです。葡萄はドメーヌのあるランティニエ村の畑のもので、樹齢は20~60年です。全体の20%が全房、丸みを出すために80%は除梗します。ステンレスタンクとコンクリートタンクを使い、SO₂を添加せず、野生酵母で発酵させます。5日間、28~30度でマセラシオンを行います。温度を18度まで下げ、アルコール発酵、マロラクティック発酵終了後、空気に触れさせずに澱引きをします。この過程でもSO₂を添加はしません。清澄、濾過をせずにボトルングします。

このアイテムはSO₂無添加で醸造しますが、SO₂は醸造過程において自然に発生するため、バックラベルには「酸化防止剤含有」の表示をしております。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー
＜SO₂無添加＞
航空便：FC-340 / 船便：FC-469

WINE IMPORTER
INABA

ボージョレ ヌーヴォーの航空便は解禁日に間に合うように最善を尽くしますが、遅れる場合がございます。解禁日に間に合わない場合でも、補償はいたしかねます。

ご予約
締切日

ボージョレ ヌーヴォー
8/23 (金)