

# Château de Pizay

シャトー・ドウ・ピゼイ  
ボージョレ・ヌーヴォー 2017

August 2017

厳しい残暑がつつづいていますが  
皆様にはいかがお過ごしでしょうか。お見舞い申し上げます

早やボージョレ・ヌーヴォーのお知らせの頃となりました。  
シャトー・ドウ・ピゼイのボージョレ・ヌーヴォーを日本にご紹介してから三十六年、  
”新酒らしくないボージョレ・ヌーヴォー！すでに熟成したワインになっている美酒！”と、  
皆様にご好評をいただき、多くの方々に、かくも長きにわたり愛され飲んでいただいています。  
心より御礼申し上げます。

例年どおり<特別先行予約>のご案内です。



十四世紀に建てられた瀟洒なシャトー・ドウ・ピゼイは、ボージョレ地方の10のクリュの内  
最高の南東向きの立地と最良の土壌に恵まれたモルゴン地区に畑と醸造所があります。  
110エーカーの葡萄畑では、樹齢45-65年のガメイ種の葡萄が有機栽培されており、手摘みされた  
完熟の葡萄は、ボージョレの伝統的な自然の方法で醸造され、熟成されて新酒が造られます。  
シャトー・ドウ・ピゼイのボージョレ・ヌーヴォーは、ボージョレ地方全体の0.5パーセントほどの稀少で  
昔は領主様だけが味わえた珠玉の新酒でした。

日本へは、そのわずか5パーセントの数百ケースが空輸されてきます。

デパートのワイン売り場にもスーパーにもない、ネット販売もしていないボージョレ・ヌーヴォー、  
そんなワインが、何十年もボージョレ・ヌーヴォーファンを魅了しています。  
それが、シャトー・ドウ・ピゼイのボージョレ・ヌーヴォーです。

三十年来のピゼイファンのお客様と、各地のほんの十数軒のお酒屋さんにだけ  
フランスから届けられる<ひとクラス上>の限定ワインです。  
伝統的なマセラシオン・ボージョレーズ醸造法で造られ、熟成感もお楽しみいただけますので、  
クリスマスギフト、お正月に、桜の頃に、お誕生日にと、いろいろお楽しみいただいています。

<2017年>の葡萄の実りと、<天地人>の絶妙なるハーモニーから造られる  
<シャトー・ドウ・ピゼイの新酒>が醸し出す丸い大きな人の輪に心よりの感謝を込めて、……、  
皆様の心安らかな日々と平和に祈りをこめて、……。

皆様と一緒に今年もまた五穀豊穡の喜びを祝えることに心よりの感謝を込めて、…

片桐敬子



醸造家のパスカル デュフェートルから、2017年ボージョレ・ヌーヴォーの葡萄の第一報が届きました。  
ボージョレ委員会からの情報を織り交ぜてお送りいたします。



# Château de Pizay

シャトー・ドウ・ピゼイ  
ボージョレ・ヌーヴォー 2017

August 2017

(醸造家のパスカル デュフェートルから、2017年ボージョレ・ヌーヴォーの葡萄の第一報が届きました)

日本の皆様こんにちは。2017年のシャトー・ドウ・ピゼイの葡萄収穫について  
最初の様子をお知らせする時がやってきました。

今年は一月以来、モルゴン&ボジョレ地区は日照に恵まれ降雨量も完璧に近い天候に  
恵まれました。葡萄の樹の植物的なサイクルは滞りなく、降り注ぐ太陽のもとで進むことができます。

つねに霜のリスクを念頭において春を迎えなければなりませんでした。が、  
自然は三月には早くも目覚めはじめ、春一杯は乾燥して温かく、開花は五月となり  
理想的な条件のもとで順調に進み、四~五日で全て花ひらきました。

珍しく激しい暴風雨がフルーリーのブドウの樹を破壊しましたが、  
私たちには被害はありませんでした。  
しかし雨は畑に水を十分にもたらすには少し不十分でした。

乾燥した天候は夏を通してつづき、ブドウは小さな果実としてゆっくりと成熟しています。  
気候、土壌などの諸状況は濃縮した私たちのBeaujolais Nouveauボージョレ2017を造るために  
すばらしいバランスを保っており、葡萄畑の衛生状態も大変良く、暑い乾燥した好天気にも恵まれて  
葡萄はすくすくと成長し、いっせいに熟しはじめて上質な葡萄となるでしょう。

重厚で芳醇な美味しいグランヴァンの兆しをみせています。  
暑い八月をかけて葡萄畑では良い葡萄が生みだされることでしょう。  
シャトー・ドウ・ピゼイでは、八月下旬から葡萄の収穫を始める予定です。

シャトー・ドウ・ピゼイのモルゴン&ボージョレ地方での最高の地形や、恵まれた光と風、  
最良の天候などに潜んでいる絶妙の組み合わせを生かして、  
素晴らしい2017年ヴィンテージのボージョレ・ヌーヴォーになると私たちは胸躍らせています。

皆様、どうぞすてきな楽しい夏をお過ごしになり、2017年の実りの秋をお待ちください。  
今年のボージョレヌーヴォーは、驚くほど素敵な新しい驚きが生まれることでしょう。

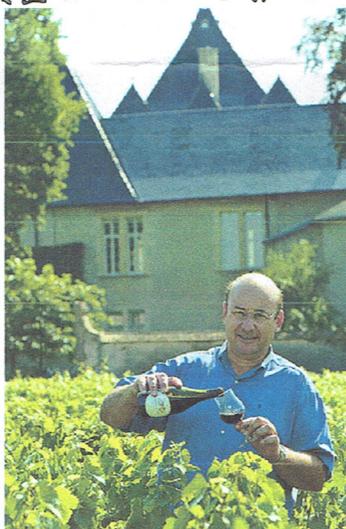
**解禁日は十一月十六日午前零時です!**

ボージョレヌーヴォーは秋のお祝いのワインです。  
この日をどうぞアジェンダの予定にいられて、皆様と一緒に杯をあげてください。

皆様と一緒に今年また五穀豊稔の喜びを祝えることにはよりの感謝を込めて...

パスカル デュフェートル

Pascal Dufaitre  
Oenologue, Château de Pizay  
醸造士 パスカル デュフェートル  
シャトー・ドウ・ピゼイ



片桐敬子

# Château de Lizay

August 2017

ボージョレ・ヌーヴォーの王妃といわれている銘品シャトー・ドウ・ピゼイの  
ボージョレヌーヴォーは、なぜかとも美味しいのでしょうか？  
皆様のご質問にお応えいたします。

それはモルゴンの最高の土地に恵まれ、豊かな土壌、有機栽培での優しい葡萄栽培、  
天の恵みの自然と太陽、そして造り手の長年受け継がれた経験と情熱なのです。

十四世紀に建てられた瀟洒なシャトー・ドウ・ピゼーは、ボージョレ地方の  
なだらかな丘陵地帯のモルゴンに醸造所があり、ホテル&レストランを営んでいます。

樹齢45~65年のガメイ種の葡萄が有機栽培されている110エーカーの葡萄畑からは、  
しっかりしたタンニンの味わい豊かなモルゴンと、フレッシュでフルーティーな  
ボージョレを、また少量ですがボージョレ・ブラン(白)とロゼを生産しています。  
フランスで毎年行われる品評会で金・銀・銅賞などを受けている銘酒です。

ボージョレ地方で最高の南東向きの立地と最良の土壌に恵まれたモルゴンで生育され  
丁寧に手摘みされた葡萄から造られるワインは、この地方で最も高い評価を得ています。

広いボージョレ地方のなかで特に選ばれた10のクリュの中でも  
最高の立地で、もっとも土壌に恵まれたモルゴンにある畑は、  
東南を向いていて太陽が理想的にあたります。  
葡萄畑では樹齢は45~65年のこの土地にあったガメイ種の葡萄が有機栽培されています。  
大切に育てられたガメイ酒の葡萄は完熟を待ち手積みされて醸造所に運ばれます。

普通のワインは、房などをとってから発酵タンクに入れられるのですが、  
新酒ヌーヴォーを造るときは、そのまま投げ入れられます。  
密閉された発酵槽のなかで葡萄の重みで、  
やがて一番下の方のぶどうの実が潰れ果汁が出て醗酵がはじまります。  
充満した炭酸ガスにより細胞膜破壊されるまで4~5日、あるいは年によっては10日程かかり、  
その後果実は破碎して果汁のみ発酵され、静かなる熟成の時を経て葡萄酒となります。  
この方法は、伝統的に自然を重んじてのマセラシオン・ボジョレー(マセラシオン・ナチュラール)と呼ばれています。

(一般的に大手が行っているマセラシオン・カルボニック(炭酸ガス充填法)では、  
炭酸ガスを人為的に密閉タンクの中に充填して、てっとり早く2~3日で醗酵しますので、  
香も味わいも違ってしまいます)

十月末には瓶詰めされ、十一月初めには空輸で日本に送られます。  
シャトー・ドウ・ピゼイのボージョレ・ヌーヴォーは、ボージョレ地方全体の  
0.5パーセントほどの稀少で、昔は領主様だけが味わた珠玉の新酒でした。  
日本へは限定の5パーセントの数百ケースが空輸されてきます。

恵まれた土壌、自然界の営み、造り手の情熱の結晶を、  
こうして皆様にお送りできる幸せをかみしめて、、、  
皆様の長きにわたるご愛顧に心よりの感謝を込めて、、、



片桐敬子