

ボージョレー・ヌーボー

11月の第三木曜日はボージョレー・ヌーボーの解禁日。
最近では毎年のように報道されることもあり、午前0時のカウントダウンを待ってボトルを開けるシーンは風物詩としておなじみですね。
そんなボージョレー・ヌーボーとはどんなワインなのでしょう？
名前はよく聞くけど詳しくは知らないという方も多いのでは？
改めて掘り下げてみましょう。



ボージョレー・ヌーボーを名乗るには厳しい条件が

ボージョレー・ヌーボーを名乗るには産地、ぶどうの種類、製法などの厳しい条件があり、これらをクリアしたもののだけが流通を許されるのです。

- ①フランス南部ブルゴーニュ地方の丘陵地帯ボージョレーで生産されること
- ②ガメイ種のぶどうを使うこと
- ③その年に収穫されたぶどうを使った新酒であること
- ④MC法と呼ばれる炭酸ガスを使った急速発酵法を使うこと

白ワインは存在せず、赤もしくはロゼのみとなります。これにはフランスのA.O.P.という国内法が関係しています。
A.O.P.は生産地のブランドを保証し、付加価値を高める為のもので、左の条件の②にあるガメイ種は明るめの赤い色のワインとなることから、ボージョレー・ヌーボーに白ワインは存在しないのです。

旬の新ぶどうを使った新酒なのですぐに飲み切りましょう

もう一つの特徴は収穫されたばかりの旬のぶどうを使い、短期間でつくるMC(マセラシオン・カルボニック)法を採用しているということ。
密閉したステンレスタンク内のぶどうの重みで搾り出される果汁をアルコール発酵、さらに発生する炭酸ガスで数週間熟成させるのです。
この方法だと種に含まれる渋み成分のタンニンがワインに移ることを抑え、軽やかで新鮮な味を楽しむことができますとされています。

ただ、ここで重要なのは採れたばかりの新ぶどうを使った、新鮮さとフルーティーさを楽しむためのワインということ。
長期の保存には向きませんのですぐに飲みきってしまうのがおススメです。

毎年発表されるキャッチコピーも楽しみの一つ

ボージョレー・ヌーボーで隠れた楽しみと毎年一部で話題になるのが、その年の出来を表すキャッチコピー。
「〇〇年に一度の出来」、「過去〇年で最高の出来栄え」など必ず前年を越えるキャッチコピーで私たちを楽しませてくれます。

さて、今年はどんなものになるのでしょうか？楽しみに待ちましょう(笑)

