

# 2018年

# レミ・デュフェイトルヌーヴォー!!!

アメリカン・ギャングスターを思わせる強面の見た目とは違い、ピュアでミネラル！  
エレガントなヌーヴォーを造いだすレミ！本年もやる気満々です！！

## Remi Dufaitre 2018年ヴィンテージ



2010年にドメーヌを立ち上げてから、すでに8年。  
ガメイの古木はブルイイのジャン・クロード・ラパリュから譲り受け、ワイン造りはモルゴン村のジャン・ファイヤールにほぼ毎日のように会い、学び進化してきたレミ・デュフェイトル。いまや自分のスタイルを確立した！

レミのワインの特徴は、チャーミングな果実味と一本芯の通ったミネラル感。熟度がありながら綺麗な酸もあわせ持つ。素晴らしいバランスのワイン。

2018年は2017年同様、霜害、雹害も無く、冬場の適度な雨量もあり、収穫量、品質ともに期待できるミレジムになりそうだ。収穫は8月末～9月上旬スタートの予定。

ポジョレー地区の中でも南に位置し、収穫が一番早く始まる、この地区。本年もエレガントさに、しっかりとした凝縮度も持ったヌーヴォーとなることでしょう！

### レミ・ヌーヴォーの美味しさのポイントはここ！！

- Point 1 ブルイイ周辺に位置するサンテチエンヌ・ヴァレンヌ村、サンテチエンヌ・レズリエール村にある樹齢50年～60年の歴史ある古樹の区画のぶどうにてヌーヴォーを生産。
- Point 2 砂質の花崗岩土壌でポジョレーでも一番早くぶどうの熟度が上がる区画、収穫量は少なく30～35hl/ha。
- Point 3 収穫はポジョレーの伝統的な方法に従い、全て手摘み。徹底した選果を行い醗酵槽へ。
- Point 4 収穫後はマセラシオン・カルボニックで10日間醗酵。自然酵母による醗酵で補糖等は一切なし。
- Point 5 酸化防止剤(SO2)は、醗造中も瓶詰め時一切使用しません。果実味とポジョレーのテロワールを素直に表現した、エレガントで女性的で優しい味わいになるでしょう！

キリトリ

### ご予約申込書 特別価格でのご予約締切日 8月31日(金)

① ジャン・クロード・ラパリュ(裏面) 3,980円を	3,780円	本
ジャン・クロード・ラパリュ(裏面) 3,980円 2本セット	7,500円	セット
② レミ・デュフェイトル 3,980円を	3,780円	本
レミ・デュフェイトル 3,980円 2本セット	7,500円	セット
①(裏面)+② 各1本の2本セット	7,500円	セット
①(裏面)+② 各2本セット 15,920円を	14,000円	セット
①(裏面)+② 各3本セット 23,880円を	19,800円	セット
お名前	ご住所 〒	
	TEL	