

フレデリック・コサル&ケヴィン・デコンブ ボジョレー・ヌーヴォー 販売開始のご案内

お客様各位

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

ドメヌシャソルネイのフレデリック・コサルが、本年よりボジョレーの若手生産者ケヴィン・デコンブとタッグを組み、ボジョレー・ヴィラージュ・プリムールを仕込むことが決定しました。弊社にて販売の運びとなりましたので、ご案内をさせていただきます。

コサルは、ニコラ・テスタールと共に2005年よりラパンを醸造いたしました。近年の品質の高さから、ニコラが一人立するタイミングがきたと判断しました。また自身もヌーヴォープロジェクト10年目という節目を機に、若く才能豊かなケヴィン・デコンブを新たなパートナーに迎え、更なるクオリティへの挑戦を決意しました。

醸造期間に制限のあるボジョレー・ヌーヴォーにおいても、コサルはシャソルネイ同様に、ブドウのポテンシャルを最大限引き出すワイン造りを目指し、更なる美味しさを追求いたします。創造性あふれるコサルのセンスと、若く才能豊かなケヴィンの共働により生まれるボジョレー・ヌーヴォーに、ご期待いただきますとともに、熱いご支援を賜りますよう心よりお願い申し上げます。

有限会社ヴァンクゥール
代表取締役 池谷太輔

《ケヴィン・デコンブ情報》

現在22歳。ボジョレーのベルヴィル農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学んだ後、醸造学校に通いながら、父ジョルジュ・デコンブの元での研修を経て、2012年20歳で父ジョルジュの畑（ACボジョレーとACモルゴン）の4haを譲り受け、ドメヌを立ち上げる。また同年、父と共にネゴシアンを立ち上げる。

2014年、コサルとのボジョレー・ヌーヴォー・プロジェクトが始動。

なお、デコンブ家では、父ジョルジュ、兄ダミアン、ケヴィンとそれぞれが別々のドメヌを設立運営している。

《ボジョレー・ヌーヴォーのコンセプト》

- * 買いブドウながら、信頼のおけるビオのブドウ栽培者の良質なブドウにこだわる
- * 畑、収穫、ブドウ、醸造、瓶詰の方法とタイミングを細かくコサルが指揮をとり、実務はケヴィンが担当
- * 味わいは、まさにシャソルネイのようなエレガントで果実味豊かなワインを目指す！

《販売方法》

- * 直接のお取引は酒販店様のみとさせていただきます。
- * 飲食店様、一般消費者様は酒販店様よりご購入くださいますよう、お願い申し上げます。
- * 本件に関するお問い合わせは、**ヴァンクゥール (03-5280-3001)** までご連絡をお願いいたします。

ラパン販売終了のご案内

「ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール レ・ラパン」の弊社取り扱い終了が決定いたしました。

皆さまに並々ならぬご愛顧をいただき、ヌーヴォーを代表するトップブランドへと発展を遂げ、5年間継続させていただくことができました。心から感謝の気持ちでいっぱいでございます。ラパンの今後につきましては、フレデリック・コサルがプロジェクトから退き、ニコラ・テスタール氏単独のプロジェクトへ移行いたします。

また販売に関してニコラ・テスタール氏が手がける通常ワインの正規輸入業者である 株式会社オルヴォー社の取り扱いが決定いたしました。ラパンに関するお問い合わせにつきましては、下記までご連絡をいただきますようお願い申し上げます。今後ともラパンに変わらぬご支援いただけますよう、何卒よろしくお願いいたします。

株式会社オルヴォー TEL 03-5261-0243 /IP 050-8882-0243 /FAX 03-5206-8557

URL <http://www.orveaux.co.jp/>