

2020年のボジョレー・ヌーヴォーの概要報告と新会長のご紹介

🚩 2020年 対日ボジョレーワイン輸出状況

2020年は日本への輸出量は対前年に比べ21.6%減少したが、下図の通り、日本は依然としてボジョレー・ヌーヴォー及びボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーに関して第一位の輸出先となっており、二位のアメリカを大きく引き離し、圧倒的なシェアを維持している。

ボジョレー・ヌーヴォーの主要輸出先10ヶ国（出典:Inter Beaujolaïs）

順位	輸出先国	輸出量 (hL)	輸出割合
1	JAPON/日本	28,656	46%
2	ETATS UNIS/アメリカ	11,208	18%
3	CANADA/カナダ	5,874	10%
4	ALLEMAGNE/ドイツ	1,664	3%
5	BELGIQUE/ベルギー	1,353	2%
6	ROYAUME UNI/イギリス	1,268	2%
7	GRANDE CHINE/中国	1,187	2%
8	ITALIE/イタリア	1,166	2%
9	SUISSE/スイス	1,163	2%
10	Pays-Bas/オランダ	865	1%
	Autre/その他	7,427	12%
	TOTAL	61,830	100%

ボジョレー・ヌーヴォー以外の AOP ワインに関しては、このコロナ禍の影響下にありながら、日本への輸出量が大幅に増えた。対前年比で、AOP ボジョレーは+73%、AOP ボジョレー・ヴィラージュは+104%、クリュ・デュ・ボジョレーは+19%の増加となった。近年ボジョレーワイン委員会が積極的に、ヌーヴォー以外のボジョレーワインをプロモートした結果と言える。

オペレーション別 日本のボジョレーワインの輸入量 (hl)

	2019	2020
AOPボジョレー（赤とロゼ）	538	929 (+73%)
AOPボジョレー・ヴィラージュ（赤とロゼ）	510	1038 (+104%)
クリュ・デュ・ボジョレー	669	799 (+19%)

🇫🇷 ボジョレーワイン委員会の新会長の紹介と日本の皆様へのご挨拶



会長

Daniel Bulliat (ダニエル・ビュリア) 氏

ボジョレーのブドウ生産者としての長い系譜を継ぐ。8人兄弟の長男で、兄弟の内5人がブドウ生産者。ボジョレー・ヌーヴォーの解禁時期に、海外から20の団体と2万人以上の観光客を集める Sarmetelle という町のお祭りの創設責任者であり、INAO（国立原産地名称研究所）のメンバーの一員でもある。

「先日の会長就任以来、第一段階の作業を終えいくらか落ち着いてきました。現代的かつダイナミックなヴィジョンを併せ持つ意欲的な新チームにより、ボジョレーワイン委員会としての新しい戦略を立ち上げました。生産者たちは待ち受ける挑戦に応じる準備はできています。それはつまり、多様化や、我々のワインの価値向上、環境保護への推移、ワイン畑の再構築、ビジネスの発展などです。」

ボジョレーワイン委員会会長より日本の皆様へ

「我々は特別な関係性で強く結びついています。すなわち、皆さまの国の市場は我々にとって極めて重要であるということです。世界的に新型コロナウイルスの影響が残る難しい状況にも関わらず、本年も我々の大きな喜びを皆様と共有できることに對し、心から感謝を申し上げます。

今後、私たちはボジョレー・ヌーヴォーの最重要マーケットである日本の皆様の声を傾聴し、皆さまとの関係を強固にすることを楽しみにしております。そして、皆さまが我々のワインの品質をご理解くださり、ヌーヴォー以外のアペラシオンの購買にも繋がることを期待しています。

前向きに進みましょう。良きパートナーであり続け、共に前進しましょう。それが我々の未来への道筋です！」



副会長

Philippe Bardet (フィリップ・バーデ) 氏

リヨン生まれ。38歳の頃からボジョレーの北部に定住。偉大なネゴシアンの一族出身であり、Maison Jean Loron という世界50以上の国々へ進出するボジョレーワインの主要オペレーター。

ボジョレーワインのエキスパートに聞く、ヌーヴォーの楽しみ方とボジョレーワインの魅力

恵比寿にあるワイン専門店 WINE MARKET PARTY の店長兼ソムリエ沼田英之氏は、ボジョレーワインに対し、並々ならぬ情熱を持ったエキスパートです。今回は沼田氏にボジョレー・ヌーヴォーの楽しみ方とボジョレーワインの魅力についてお聞きしました。

ボジョレー・ヌーヴォーには 3つの意義がある

1. 新酒を仲間とともに純粹に楽しむワイン
2. 生産者に対する感謝の気持ちを表す機会
3. 地理的にもブルゴーニュと北ローヌの間に位置するボジョレーを試飲することで、広い範囲における、その年のワインの傾向を読み取ることが可能

また、ボジョレー・ヌーヴォーを何年か寝かせて、垂直でテイスティングすることもあります。ボジョレー・ヌーヴォーは、元来必ずしも直ぐに飲まなければいけないワインではなく、数年寝かしてからでも大丈夫です。

ガメイ品種のポテンシャル

ボジョレー地区で生産されるガメイには、フレッシュなピノワールや、香り豊かなシラーを感じさせる多様性と複雑さを見出すことが出来ます。日本料理との相性も良く、生サンマのカルパッチョにバルサミコ酢をかけた一品や茹でたタケノコにかつお節と醤油をかけた料理との相性は抜群です。

クリュ・ボジョレーの魅力

毎年店頭でボジョレー・ヌーヴォーを販売する際、敢えてクリュボジョレーを販売しております。ヌーヴォーだけに留まらないボジョレーをアピールする絶好の機会と考えており、フランス本国でも同じような動きがあります。最近では、ブルゴーニュの生産者がボジョレーに畑を購入するケースも増えており、ブルゴーニュ好きの顧客にブラインドテイスティングをすると殆どの方がピノワールと間違えます。クリュボジョレーで最も高いワインでも 7,000 円位なので、コストパフォーマンスの高さも魅力のひとつです。

沼田様、コメント協力有難うございました。

WINE MARKET PARTY の詳しい店舗情報はこちら <https://partywine.com>

プレス・コンタクト

このリリースについてのお問い合わせ

ボジョレーワイン委員会 日本事務局（担当：伊藤、藤塚、鈴木）

beaujolais@audacejapan.com

Tel: 03-5615-8177

カルネ・ボジョレー <https://carnet.beaujolais.com/jp/>



Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION
INTER BEAUJOLAIS

www.beaujolais.com   

フォトクレジット : Inter Beaujolais

ボジョレーワインについて

リヨンとブルゴーニュ地方の間に位置し、ボジョレー地方のワイン畑は 14,500 ヘクタールに及び、ボジョレーの 12 のアベラシオンには 2,000 以上のドメーヌと 9 つの協同組合醸造所、200 ものネゴシアンが展開しています。ボジョレーの 12 のアベラシオンは、その華やかなワインに際立って表れています。北に位置し 100% 赤ワインを扱うクリュ、ブルレイ、シェナ、シルーブル、コートドブルレイ、フルーリー、ジュリエナ、モルゴン、ムーランナヴァン、レニエ、サンタムール。赤、白、ロゼの 3 色と新酒を扱うボジョレー、ボジョレーヴィラージュです。