

モエ・エ・シャンドンが誇る唯一無二の味わい  
「グラン ヴィンテージ 2009」「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」登場

2018 年春より順次、発売

2017 年 11 月 9 日



1743 年創業以来、祝福と称賛のシンボルとして世界中の人々を魅了し続けてきたモエ・エ・シャンドン。このたび、73 番目のヴィンテージ「グラン ヴィンテージ 2009」、42 番目のヴィンテージ ロゼ「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」を、2018 年春より順次、販売いたします。

天候に恵まれて抜群に品質の良いブドウが育った年に、その年のワインだけを使用して造られるモエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージ。法定熟成年数の3年よりはるかに長い7年もの期間熟成させ、その味わいが最も魅力的な時を見極めてリリースされます。シェフ・ド・カーヴ(醸造最高責任者)の自由な発想と芸術性により、ブドウ3品種の比率に重点を置いたアサンブラージュを行うことで、その年のブドウの魅力と個性が惜しみなく表現される唯一無二の味わいは、その稀少さゆえに究極のシャンパンとして、愛好家から礼讃され続けています。

2009年は、前年を上回る理想的な気象条件により、健康的で完璧の域に達した完熟度の高いブドウが実り、糖度も酸度も申し分のない成熟した味わいのヴィンテージ シャンパンとなりました。赤ブドウはバランスがよく、シャルドネはやや完熟度が高く仕上がり、2002年のヴィンテージ シャンパンに近いポテンシャルを持っています。

「グラン ヴィンテージ 2009」は、輝きのある淡いイエローとグリーンとの光沢、甘美な変化を遂げる熟成した香りを特徴とします。近年稀にみる完成度の高さを感じる味わいは、こくがありながら、軽快な口当たり。蜂蜜とマイルドなスパイスの香りを伴うピノ・ノワールの力強さが、ピンクグレープフルーツの刺激的なニュアンスによって強調されます。

一方、「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」は、トパーズを思わせる深みのあるピンクに珊瑚色の光沢と、魅惑的な輝かしい色が特徴。ベリー類とフローラル、ルバーブ等の植物系に、ほのかに香るバニラとピンクペッパーが豊かな熟成を強調しています。心躍るアロマのファーストアタックから、軽やかかつエレガントに主張するピノ・ノワールに、ホットでスパイシーな余韻を感じ、食欲を刺激する甘美な味わいです。

長い歴史の中で培われてきた技術と伝統、そして、シェフ・ド・カーヴの感性や感覚、経験との融合により生み出される類まれなるシャンパン、グラン ヴィンテージ。至高の味わいを心ゆくまでご堪能ください。

## 商品概要

### モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2009

#### 完成した —豊かな— 抑制のきいた力強さ

輝きのある淡いイエロー、グリーンの光沢、繊細ですぐには消えない泡が特徴で、香りの中に熟成が感じられます。収穫期の穀物や、カリソン(プロヴァンス地方名産のアーモンドと果物のお菓子)やバニラを連想させるやさしいファーストノートは次第に変容を遂げ、炒ったゴマ、グリルしたアーモンド、もしくはモカのノートを基本とする茶色をイメージさせるトースト系の香りへと変化。同時に、肉厚でジューシーな果物のノートが、真夏の太陽の下の桃やアプリコットの果樹園を彷彿とさせます。豊かで繊細なブーケを完成させるのは、腕いっぱい抱えたバラやピオニーのような馥郁としたフローラルトーンです。

また、口に含んだファーストアタックはたっぷりとして滑らかなセンセーション。次にシルキーで流れるようなテクスチャーが広がります。蜂蜜とマイルドなスパイスのノートを伴うピノ・ノワールの抑制のきいた力強さが、ピンクグレープフルーツの刺激的なニュアンスによって強調されます。全体として完成度が高く、こくがありながらも、軽快な味わいです。

#### ブレンド(アサンブラージュ):

ピノ・ノワール:50%、シャルドネ:36%、ムニエ:14%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 7年

内容量: 750ml

希望小売価格: ¥8,950(税込¥9,666)

店頭販売開始日: 2018年春より順次販売開始



### モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2009

#### 完成した —甘美— 喜びにあふれた

トパーズ色が混じる深みのあるピンク、珊瑚色の光沢、美しいきらめき、繊細ですぐには消えない泡が特徴で、食欲を刺激する甘美な香りが広がります。ファーストノートが連想させるのは、夏の太陽に照らされた赤い果実の摘み取り、野生のベリー類、ワイルドストロベリー、ラズベリー、カレントであり、これにフローラルもしくは植物系の香り(ルバーブ、バイオレット、ヒナゲシキャンディー)が加わります。バニラとピンクペッパーのかすかな香りが、豊かな熟成度を強調します。

また、口に含んだファーストアタックは、砂糖菓子屋の心躍る品揃え(マシュマロ、ボンボン、綿菓子、リング飴)を目の前にしているようなセンセーションのアロマです。やがて、ナツメグ、乾燥イチジク、ブラックチェリーのノートが現れます。なめらかでやさしいテクスチャーの中でピノ・ノワールが軽やかかつエレガントに自己主張し、ホットかつスパイス感のある余韻です。

#### ブレンド(アサンブラージュ):

ピノ・ノワール:59%(うち19%が赤ワイン)、シャルドネ:30%、

ムニエ:11%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 7年

内容量: 750ml

希望小売価格: ¥10,150(税込¥10,962)

店頭販売開始日: 2018年春より順次販売開始



## プロフィール

### ブノワ・ゴエズ <モエ・エ・シャンドン シェフ・ド・カーヴ(醸造最高責任者)>

1970 年ブルターニュ出身。大学時代は化学専攻だったところ、ワインの素晴らしさを発見。卒業後、カリフォルニア、ニュージーランド、オーストラリアでのワイナリーで修行。その後、南仏のプロヴァンス地方でワイン造りをしていたところ、当時のモエ・エ・シャンドン醸造最高責任者と出会い、1999 年にモエ・エ・シャンドン社に入社。2005 年に 35 歳の若さでモエ・エ・シャンドンの醸造最高責任者として着任し、今もモエ・エ・シャンドンの歴史に息吹を与え続けている。



## モエ・エ・シャンドンについて

1743 年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、洗練されたシャンパンを人々に届け、魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきたのです。時代を超え、様々なセレブレーションシーンを彩り続けるモエ・エ・シャンドン。高い品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいで、モエ・エ・シャンドンは 270 年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

モエ・エ・シャンドン公式サイト: <https://moet.jp/>

公式 LINE アカウント: <https://moet.jp/line/>

Facebook: <https://www.facebook.com/moet.jp>

Instagram: <https://www.instagram.com/moetchandon/>

#MOETMOMENT

---

報道関係者の方のお問い合わせ モエ・エ・シャンドン PR 事務局(㈱サニーサイドアップ)

担当 : 安藤、杉本、三沢 Mail : [moet@ssu.co.jp](mailto:moet@ssu.co.jp) / TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050

商品に関するお問い合わせ MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部

TEL : 03-5217-9906