



世界最古のシャンパーニュ・メゾン ルイナールより
 最高醸造責任者「フレデリック・パナイオティス」を迎え
 一夜限りの特別限定ディナーイベントを『L'Embellir - ランベリー』にて開催

開催日：2018年2月26日（月）19:00 スタート（18：30 開場）



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いシャンパーニュ「ルイナール」は、シャンパーニュ・メゾン ルイナールの最高醸造責任者「フレデリック・パナイオティス」を迎え、“人を美しくする”という意の基に、シェフ岸本が手掛けるレストラン『L'Embellir - ランベリー』にて、一夜限りの特別限定ディナーイベントを2018年2月26日(月)に開催致します。

ルイナールは1729年に世界で初めてのシャンパーニュ・メゾンとして誕生し、“シャンパーニュの宝石”と謳われ伝統的な製法に従い、長い熟成を経て生まれるルイナールの洗練されたエレガントな味わいは、世界中の人々を魅了し続けています。

同ディナーイベントは14席という限られた席数に、岸本直人シェフによる自然の恵と四季の美しさを最大限に引出した料理と、「シャルドネの個性」を余すことなく表現し、フィネスと複雑さの溶けあいを完璧に表現した「ルイナール ブラン・ドブラン」をはじめ、ルイナール・メゾンのスタイルを象徴している美食家のためのシャンパーニュ「ルイナール ロゼ」や、グラン・クリュのシャルドネの高貴さを最大限に表現している「ドン・ルイナール 2006」と「ドン・ルイナール ロゼ2004」がお愉しみいただけます。

是非、この特別な機会にCUISINE NATURELLE（キュイズイーヌ・ナチュレール）をコンセプトに創り上げる美しいお料理とルイナールのマリアージュを新生『L'Embellir - ランベリー』にてお愉しみください。

報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局（株）サニーサイドアップ。 担当：加藤、中村、久武
 Mail:ruinart@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

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:03-5217-9736

【ルイナール ワインメーカーズディナー ランベリー概要】

会場：『L'Embellir - ランベリー』 東京都港区西麻布3-13-10-2F

開催日：2018年2月26日（月）

時間：18:30～（開場）19:00（スタート）

料金：¥24,000（消費税）サービス料：10%

商品ラインナップ：ルイナール ブラン・ド・ブラン、ルイナール ロゼ、ドン・ルイナール 2006、ドン・ルイナール ロゼ2004

募集人数：14名

申込方法：お電話にてお申込み受付いたしますので、レストラン『L'Embellir - ランベリー』までお電話ください。

TEL：03-6434-9067

公式URL：<https://www.lembellir.tokyo/>

ルイナール

1729年、世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナール。

コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し、「清らかさ」「フィネス」「エレガンス」を追求しその繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出す高い技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから、「シャルドネ・ハウス」とも呼ばれています。

熟成には、1931年にフランスの歴史的建造物としてシャンパーニュ地方で唯一指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエル」を使用。

シャンパーニュの熟成に理想的な一定の温度と適度な湿度を保つ環境この環境で、繊細かつ清らか、エレガントなルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成します。



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

シャンパーニュ・メゾン ルイナール

最高醸造責任者：フレデリック・パナイオティス

パナイオティスは幼少の頃より、祖父が所有する小さなブドウ畑で多くの時間を過ごし、ブドウを味わいながら育った。彼の経歴は、シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員会

(Comité Interprofessionnel du vin de Champagne) に始まり、そこでシャンパーニュ方式による醸造全般と、清澄やフィルター、動瓶などの清澄方法を専門的に実習した。その後数年にわたり、同委員会に時折戻ってはコルクとワインの相互反応を研究し、専門家を対象に様々な試飲方法のトレーニングなどを実施していた。また、フランスとカリフォルニアでもワイン醸造の実習経験を重ねている。

パナイオティスは、2007年に最高醸造責任者としてルイナールに入社し、ノン・ヴィンテージのルイナール ブラン・ド・ブラン、ルイナール ロゼから、プレステージ・キュヴェのドン・ルイナール、ドン・ルイナール ロゼのブランディングの役割を担っている。また彼は折々、世界の主要マーケットを訪問し、ルイナールのコミュニケーション活動においても重要な役割を果たしている。



『L'Embellir - ランベリー』

2006年11月、南青山にてフランス料理を提供するレストラン『L'Embellir - ランベリー』をオープン。「ランベリー」とはフランス語の“人を美しくする”という意の基に、シェフ岸本が挑戦するCUISINE NATURELLE（キュイズィーヌ・ナチュレール）をコンセプトに創り上げたレストラン。長年経験を積んだ古典的な技術をベースにしつつ自然の恵みの大切さを重んじ時代の流れに合う、進化した料理の数々提供し、2017年11月、広尾に移転しリニューアルオープン。



報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局（㈱サニーサイドアップ） 担当：加藤、中村、久武
Mail:ruinart@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

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:03-5217-9736