

世界 80 ヶ国以上で同日開催
モエ・エ・シャンドンが世界を魅了する
“MOËT GRAND DAY TOKYO 2018”開催決定

開催日:2018年6月9日(土) 会場:渋谷 hotel koe tokyo

2018年4月5日



※画像はイメージです

1743年の創業以来、275年にも渡り、祝福と賞賛のシンボルとしてあらゆる喜びの瞬間を創造してきたモエ・エ・シャンドンは、2018年6月9日(土)、「MOËT GRAND DAY 2018(モエ グランド デー 2018)」を世界 80 ヶ国以上で同日開催いたします。

“SHARE THE MAGIC OF CHAMPAGNE(シャンパンの魔法を世界中に)”というモエ・エ・シャンドン三代目当主の願いのもと、さまざまなセレブレーションの瞬間に寄り添い、世界中の人々を魅了してきたモエ・エ・シャンドン。世界 50 ヶ国以上でモエ・エ・シャンドンが彩る壮大な世界観を体験いただく日として、「MOËT PARTY DAY」を2016年からスタート。昨年は、表参道を中心に5,000人以上のお客様にモエ・エ・シャンドン一色に包まれた煌びやかな一日をお楽しみいただきました。

3回目の開催となる2018年は、「MOËT GRAND DAY TOKYO 2018」として生まれ変わり、東京・渋谷の“hotel koe tokyo(ホテル コエ トーキョー)”にて開催が決定。1日の始まりを楽しむ“THE DAY”、太陽が沈む美しい夕暮れと共にディナーを楽しむ“THE EVENING”、1日の終わりをはじけるシャンパンと共にセレブレートする“THE NIGHT”の3つの異なる#MOETMOMENTを展開し、モエ・エ・シャンドンならではのセレブレーションスタイルを一日限定で特別展開いたします。

当日は、「モエ アンペリアル」、モエ アンペリアルのミニボトル「ミニ モエ(200ml)」、「ロゼ アンペリアル」、「アイス アンペリアル」、「アイス アンペリアル ロゼ」、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R*)」のほか、最新のヴァンテージシャンパン「グラン ヴァンテージ 2009」、「グラン ヴァンテージ ロゼ 2009」が加わり、それぞれのモーメントにふさわしい極上の空間でお楽しみいただけます。

きつとすべてが特別な瞬間になる、忘れられない、かけがえのない一日に。

2018年6月9日は、1日の始まりを朝の光と共に、そして心躍る真夜中まで、ささやかな日常の全てを祝福する特別な瞬間をモエ・エ・シャンドンと共に乾杯をしませんか。

URL : <https://moet.jp/moetgrandday2018/>

※「MOËT GRAND DAY TOKYO 2018」の詳細及び参加方法につきましては、モエ・エ・シャンドン公式サイト MOET.JP にて随時発表いたします。

※N.I.R...NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ の略称(読み方:ニル)

『MOËT GRAND DAY TOKYO 2018』開催概要

祝福と称賛のシンボルとしてあらゆる喜びの瞬間を創造してきたモエ・エ・シャンドンを1日を通して体験いただく日として、2016年より世界50ヶ国以上で開催してきた「MOËT PARTY DAY」が2018年は6月9日(土)、「MOËT GRAND DAY」として生まれ変わります。「MOËT GRAND DAY TOKYO 2018」では、モエ・エ・シャンドンを代表する「モエ アンペリアル」「ロゼ アンペリアル」「アイス アンペリアル」「アイス アンペリアル ロゼ」「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R)」、そして、最新のヴァンテージシャンパン「グラン ヴァンテージ 2009」「グラン ヴァンテージ ロゼ 2009」を“THE DAY”、“THE EVENING”、“THE NIGHT”の3つの異なるモーメントでお楽しみいただけます。

■ 名称: MOËT GRAND DAY TOKYO 2018 (モエ グランド デー トウキョウ 2018)

■ 日程: 2018年6月9日(土)

■ 会場: hotel koe tokyo(東京都渋谷区宇田川町 3-7)

※詳細につきましては、モエ・エ・シャンドン公式サイト MOET.JP にて随時発表いたします。

hotel koe tokyo について

「hotel koe tokyo」は、ライフスタイルブランド「koe」のコンセプトである「new basic for new culture」を体現する場として、株式会社ストライブインターナショナルが2018年2月にオープン。“ステイ”“ファッション”“ミュージック&フード”を軸に、日常と非日常の融合と新しい文化を生み出しています。日本の食文化をミックスし、これまでにない東京フードを提供するブレッド&ダイニング「koe lobby」、音楽イベントやPOP UP SHOP など新しい東京の文化を発信するイベントスペース「koe space」、セルフ&キャッシュレスの「スマートレジ」を導入するアパレル・雑貨ショップ「koe」、そして、「茶室」をデザインコンセプトとしたホテル「hotel koe」など、さまざまなコンテンツを通してブランドの世界観を体験していただけます。



hotel
koé
tokyo

商品概要

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

モエ・エ・シャンドンのアイコン的存在。

かつてモエ・エ・シャンドンをこよなく愛した皇帝ナポレオン 1 世の生誕 100 周年を記念し、皇帝(アンペリアル)の名を冠し 1869 年に誕生。毎年 100 種類以上のワインをブレンドして造られるモエ アンペリアルは、メジンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現したもので、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴です。

「モエ アンペリアル」のミニボトル「ミニ モエ(200ml)」は、飲み口にゴールドに輝くミニ フрутをつけて楽しむ新しいスタイル。ミニ モエを片手に、心地よい陽射しや穏やかな風を感じる屋外で、映画鑑賞やホームパーティなど、シャンパンと共に過ごす極上の瞬間をあらゆるシーンでお楽しみいただけます。



ブレンド(アサンブラージュ)

シャルドネ 20-30%、ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%

ドザージュ 9.0g/l

セラーでの熟成期間 24 カ月

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル

華やかな輝きを湛えたロゼ アンペリアルは、厳選されたピノ・ノワールが持つフルーティーさと野イチゴのような香りを特徴とし、軽やかさとしなやかさに満ち溢れた魅惑的なロゼ シャンパンです。力強くまろやかでありながら、新鮮でいきいきとした果実味が感じられるその表情豊かな味わいで、食前酒からボリューム感ある肉料理、デザートまで多彩な相性を持ちます。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 40-50%(10%の赤ワイン)、ムニエ 30-40%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 10-20%

ドザージュ 9.0g/l

セラーでの熟成期間 21 カ月



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

氷を浮かべて完成するシャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由にシャンパンを楽しむことができるのが、アイス アンペリアル。マンゴーやグアバなど力強いトロピカルフルーツの香りに、ふくよかなネクタリンやラズベリー、そしてほのかなショウガの風味も感じることができます。果実の凝縮感、ふくよかさ、そしてフレッシュさが絶妙なバランスで、氷を入れて楽しむための味わいを造りだしています。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 40-50%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 10-20%

ドザージュ 45g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル ロゼ

氷を浮かべて完成するロゼ シャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由に爽やかにシャンパンを楽しむことができるのが、アイス アンペリアル ロゼ。モレロチェリー、リンゴンベリー(コケモモ)、クランベリーなどのフルーティーな風味、瑞々しいイチジクやネクタリンの夏の果実のような香りや食欲を刺激するザクロの香りを感じることができます。ベリーを思わせる甘さが口いっぱいに広がり軽やかに続いた後は、ピンクグレープフルーツのような旨みのある爽快なフィニッシュが広がります。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 45-55%(10%の赤ワイン)、ムニエ 35-45%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 5-10%

ドザージュ 38 g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R)

モエ・エ・シャンドンのシャンパンの中でも、濃密なフルーツの香りを楽しむことができるのが、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ」(N.I.R*)。野イチゴやレッドカラント、イエロー・ピーチ、イチゴジャムなどの力強い果実味の中に、酸味たちのぼるアロマを感じる芳醇な味わいがあるのがその魅力です。赤いフルーツやナツメグの香りとキャラメルのような滑らかでリッチな口当たりが、力強いフルーティーさを引き立てています。

※N.I.R…NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ の略称(読み方:ニル)です。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 45-55%(10%の赤ワイン)、ムニエ 35-45%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 5-10%

ドザージュ 30g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2009

73 番目のヴィンテージ シャンパン。

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。

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。輝きのある淡いイエローとグリーンの光沢、甘美な変化を遂げる熟成した香りを特徴とし、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。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

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2009

42 番目のヴィンテージ ロゼ シャンパン。

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。心踊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。

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



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 275 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(株サニーサイドアップ.)

担当: 安藤 福井 杉本 Mail: 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