

繊細な味わいと際立つフレッシュさ 43 番目のヴィンテージ ロゼ モエ・エ・シャンドン「グラン ヴィンテージ ロゼ 2012」登場

2019 年 4 月下旬より順次発売

2019 年 3 月 19 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。43 番目のヴィンテージ ロゼ シャンパン「グラン ヴィンテージ ロゼ 2012」を、2019 年 4 月下旬より順次、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。法定熟成年数より長い期間をかけて熟成した強い個性を持ったヴィンテージ シャンパンは、醸造最高責任者 ブノワ・ゴエズの自由な発想と芸術性により完成されます。ブドウの個性とポテンシャルが惜しみなく表現された味わいは、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。

2012 年は、ワイン醸造史を代表する未曾有の 1 年となりました。冬の降霜は初春から晩春を迎えても止まず、土砂降りの豪雨とみぞれ混じりの嵐、開花期の寒波が追い打ちをかけました。さらに夏の終わりには、猛暑と干ばつがブドウの果実と畑にさらなる試練を与えました。幸運が訪れたのは 8 月。暑く乾いた天候と収穫量の低下が相まって、ブドウの病害が治まり、果実が健やかに熟しはじめたのです。その結果、この年は収穫量は少ないながらも、甘味と酸味が過去 10 年間で最も強い傑出したブドウが獲れました。「グラン ヴィンテージ ロゼ 2012」は、その年にことのほか良い出来であった黒ブドウのワインをアッサンブラージュの主役に、シャルドネの存在感を抑えた珍しいブレンド。繊細な味わいに際立つフレッシュさとコーラルピンクのニュアンスが加わり、春から夏へと向かう季節の移ろいを感じさせるヴィンテージ シャンパンが誕生しました。

275 年以上の歴史を持つメゾンの確固たるスタイルと、ブドウの個性が最大限に引き出された「グラン ヴィンテージ」。その複雑さと洗練を極めた至高の味わいを、最新ヴィンテージ「グラン ヴィンテージ 2012」とともに心ゆくまでご堪能ください。

URL: <https://moet.jp/product/GVR2012>

商品概要

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2012



コーラルピンク - フレッシュネス - 繊細

オレンジがかったコーラルピンク、きめ細かく均一な泡が特徴で、繊細な香りの中に豊かな熟成度を感じさせます。ピンクグレープフルーツとブラッドオレンジの爽やかさから、モレロチェリーなど小粒で紅い核果実の香りへと変化し、やがて野イチゴやルバーブを思わせる植物のニュアンスを漂わせる香りが訪れます。

また、口に含んだファーストアタックは、調和の取れたソフトでシルキーな口当たり。立ち上がりの軽く繊細なテクスチャーが、ヴィクトリアプラムやダムソン・プラムなど核果実の香りをともなうかすかな渋味の中で主張しつづけます。繊細な味わいに際立つフレッシュさとコーラルピンクのニュアンスで、春から夏への季節の移ろいを感じさせます。

ブレンド(アッサンブラージュ):

ピノ・ノワール 42%(うち赤ワイン 13%)、シャルドネ 35%、ムニエ 23%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 5年

デゴルジュマン後の熟成期間: 最低 6 か月

内容量: 750ml

希望小売価格: ¥10,400(税抜き)

店頭販売開始日: 2019年4月下旬より全国主要百貨店にて順次販売開始

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: 福井、安藤、金田一、中村

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