

【報道関係者各位】

GGH-14-05

◆ GINZA GRAND HOTEL

銀座グランドホテル  
2014年11月4日

～ボジョレー・ヌーヴォー 夢の競演が実現！～  
ロマネコンティの醸造長を断った伝説の男 VS 天才醸造家マダム VS 自然派ワインの巨匠  
「ボジョレー・ヌーヴォー解禁 Party@NTDT」開催決定！

2014年11月20日(木)深夜0時～

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)の基幹施設である、銀座グランドホテル(東京都中央区、総支配人:中弥生)は、11月20日(木)、直営レストランの「NORTHERN TERRACE DINER TOKYO(ノーザンテラスダイナー トウキョウ)」の1階カフェにて、解禁日を待ちわびたボジョレー・ヌーヴォーファンに解禁の0時に合わせて新酒を提供する、「ボジョレー・ヌーヴォー解禁 Party@NTDT」を開催致します。お客様にご提供するヌーヴォーは、当ホテルのソムリエが厳選したワインメーカーがこだわり抜いて生産した自信作ばかりです。世界を代表する名門ワイナリーの新酒を味比べできるこの贅沢な機会を是非お楽しみください。



名門ルロワのプリムールも！(写真はイメージ)

## 【「ボジョレー・ヌーヴォー解禁 Party@NTDT」概要】

- ◆日 時 2014年11月20日(木) 深夜00:00～03:00
- ◆場 所 「NORTHERN TERRACE DINER TOKYO(ノーザンテラスダイナー トウキョウ)」1階カフェ
- ◆定 員 30名
- ◆料 金 グラス@1,000～1,500(税・サ込)、ボトル@7,500～10,000(税・サ込)
- ◆ワインリスト
  - ルロワ ボジョレー・ヴィラージュ プリムール (Leroy, Beaujolais-Villages Primeur [2014])
  - フィリップ・パカレ ボジョレー・ヴァンド・プリムール (Philippe Pacalet, Beaujolais Vin de Primeur[2014])
  - マルセル・ラピエール ボジョレー・ヌーヴォー (Marcel Lapierre, Beaujolais Nouveau[2014])

## 【報道関係お問い合わせ先】

銀座グランドホテル マーケティング課

担当:石立、堀江 Tel:03-3572-4138 Fax:03-3572-4254 E-mail:hayato\_ishitate@granvista.co.jp

## 【ワインの特徴】

### ①ルロワ ボジョレー・ヴィラージュ プリムール (Leroy, Beaujolais-Villages Primeur [2014])

ブルゴーニュを代表する名門ルロワ社がつくる最高のプレミアム・ボジョレー。“ブルゴーニュの完全主義者”の異名をもつマダム・ルロワの経営するネゴシアン&ドメーヌ。1867年以來の歴史と伝統を受け継ぎ、現在も変わらず最高品質が守られています。マダム・ルロワは元 DRC の共同経営者として知られていますが、いまやその DRC と肩を並べるか、それをしのぐ水準と評価されています。品質をあげるため、有機栽培でつくられた手間暇かけてつくったブドウを惜しむことなく収穫量を徹底的に減らします。厳選されたブドウも近代的手法でなく伝統的製法により、通常のヌーヴォーとは一線を画した凝縮感たっぷりで、非常にエレガントな仕上がりになります。



(ラベルはイメージです)

### ②フィリップ・パカレ ボジョレー・ヴァン・ド・プリムール (Philippe Pacalet, Beaujolais Vin de Primeur[2014])

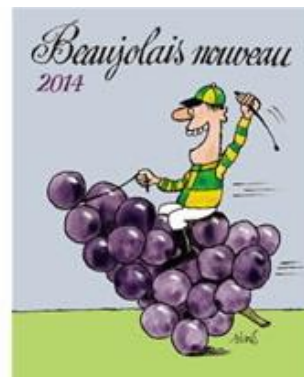
世界最高級ワイン「ロマネコンティ」を造っている会社 DRC(ドメーヌ・ド・ロマネコンティ)社から、ロマネコンティの最高の名誉である「ロマネコンティの醸造長」就任依頼を断ったという逸話を持つ伝説の醸造家であるフィリップ・パカレ氏。ボジョレー・ヌーヴォーに使用するぶどうは全て「無農薬ぶどう」を使い、良質なぶどうだけを選別。ぶどうの重みで自然に搾られたエキスのみをワインにし、酸化防止剤を一切使用しないという、頑固なまでの自然な状態に対するこだわり。フレッシュなボジョレー・ヌーヴォーの特徴を持ち合わせながら、嫌味が全くなく、上品で奥の深い洗練された仕上がり。「ヌーヴォー」(=新酒)ではなく、「ヴァン・ド・プリムール」(=一番目のワイン)という名前を付けたのは、「新酒としてだけでなく、他のワイン同様、時間の経過によって生まれる味わいも楽しんで欲しい。」というパカレ氏の思いが込められています。



(ラベルはイメージです)

### ③マルセル・ラピエール ボジョレー・ヌーヴォー (Marcel Lapierre, Beaujolais Nouveau[2014])

フランス自然派ワインの礎を作った偉大な生産者のマルセル・ラピエール氏。大量生産されたワインを販売する造り手が多い中、手間のかかる品質重視のワインを造り続けてきました。彼の造ったワインを飲んで自然派ワインのすばらしさを知った愛飲家や醸造家は数多くいます。2010年にマルセル氏が亡くなった後、長男のマチューが父の遺志を継ぎ、一切の妥協を許さない完全無添加・完全無ろ過の自然派ヌーヴォーを生産しています。ラピエール家の造るヌーヴォーは、天然酵母からくる自然の恵みとも言える「上品ないちごジャムのような香り」が特徴。ボジョレーとしてのクオリティーの高さはもちろん、ふくよかさの中に繊細さと品の良さを感じさせつつも、しっかりとした旨味によって丸みのある味わいです。



(ラベルはイメージです)

※2014年ラピエールのヌーヴォーは、フランスで風刺漫画から映画ポスターまで手掛ける大人気のイラストレーターモーリス・シネ氏デザインによるラベルです。(ラベルは変更になる場合があります)

## 【報道関係お問い合わせ先】

銀座グランドホテル マーケティング課

担当: 石立、堀江 Tel: 03-3572-4138 Fax: 03-3572-4254 E-mail: hayato.ishitate@granvista.co.jp

## ■銀座グランドホテル 概要

名称: 銀座グランドホテル

所在地: 〒104-0061 東京都中央区銀座 8-6-15

お問合せ: 03-3572-4131

開業: 2014年5月9日

構造: 地上 11 階

客室数: 257 室・484 名

URL: <http://www.ginzagrand.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzagrandhotel>



銀座グランドホテルは、銀座の共有価値を発見し発信する「地域一番館」を目指し、社会や人々の生活をより良くする文化・概念を銀座から見だし、世の中に発信していきます。また、異なるスタイルの 2 フロアから成る「NORTHERN TERRACE DINER TOKYO」(ノーザンテラスダイナー トウキョウ)ではフレンチの巨匠 小沢貴彦氏がプロデュースする、上質な食材と卓越した技術をベースとした現代人の感性に合ったカジュアルスタイルの「TOKYO フレンチ」をお楽しみいただけます。

## 【グランビスタホテル&リゾートについて】

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、リゾートホテル、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川 1-26-9

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/> Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA  
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル 銀座グランドホテル

章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72

ホテルゆもと登別 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

## 【報道関係お問い合わせ先】

銀座グランドホテル マーケティング課

担当: 石立、堀江 Tel: 03-3572-4138 Fax: 03-3572-4254 E-mail: [hayato\\_ishitate@granvista.co.jp](mailto:hayato_ishitate@granvista.co.jp)