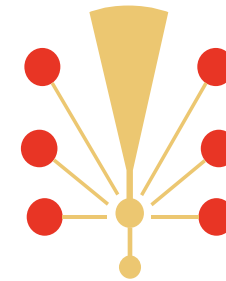


ORDRE DES COTEAUX
DE
CHAMPAGNE JAPAN



Champagne & Diamonds Celebration Gala
“The Milky Way Legends”

BOUCHERON
PARIS

A N *d* A Z | TOKYO
TORANOMON HILLS

6 Juillet 2018

Cocktail

TAITTINGER

Brut Réserve FIFA 2018

Prélude Grands Crus

Canapés

ハマグリと旬野菜のエスカベッシュ

hamaguri clam, seaweed and mixed vegetable, escabeche

スモークサーモンとゴートチーズのルーレ トマトジュレと共に
smoked salmon, goat cheese roll, clear tomato jelly, crouton

和牛ローストビーフとトリュフのアイオリ風味

wagyu roasted beef, raisin, pine nut, truffle aioli, pie crust, chervil

Diner

DOMAINE GUY CHARLEMAGNE
Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger Réserve Blanc de Blancs

カンパチのカルパッチョ シトラスマリネ
彩野菜のサラダと柚子のヴィネグレット

citrus marinated yellowtail carpaccio, shiso puree, yuzu vinaigrette

G.H.MUMM
Cuvée RSRV Blanc de Blancs 2012

イベリコハムのオニオン・マーマレード風味
セミドライトマトとパプリカのピクルス

iberico ham, onion marmalade, mache lettuce, semi dried tomato, bell pepper pickles

PERRIER-JOUËT
Belle Epoque Edition Première 2007

和牛テンドーロインロースト
夏野菜と紀州南高梅・プラムソース
slow cooked wagyu tenderloin, kishu nankobai plum,
edamame galette, grilled eggplant, myoga, plum sauce

THIÉNOT
Cuvée Garance, Blanc de Rouges, Brut 2008

フォアグラテリーヌとチキンロースト ピスタチオ包み
柑橘とマンゴーのソース シナモン風味
foie gras terrine, roasted chicken and pistachio, grapefruit,
mango, light cinnamon sauce

CHARLES ELLNER
Prestige Brut 2004

鱸のアーモンドクルストと車海老
雲丹のエキューム
sea bass, almond crust, kuruma prawn, sea urchin, lentils,
sea urchin cream sauce

LAURENT-PERRIER
La Cuvée

サマーピーチとフロマージュブランのデュオ
summer peach, fromage blanc, peach soup

コーヒー・紅茶・ハーブティ
Coffee, Tea or Herb tea



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Brut Réserve FIFA 2018

テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今なおオーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュ・メゾンです。現在は、ピエール・テタンジェ氏から数えて4代目に当たるピエール・エマニュエル・テタンジェ氏が社長となり、長きにわたり培われてきたテタンジェ・ファミリーの精神を継承しています。自社ぶどう畑はシャンパーニュ地方屈指の288haという広大な面積を誇り、シャルドネ種を主体とする繊細でエレガントな独自のスタイルと、安定した高い品質の味わいをお届けしています。

本アイテムは史上初めてFIFA公式シャンパーニュとして認められたワールドカップ限定ボトル。ロシアが行った人類初の無人人工衛星等の偉大な技術的功績を称え、「宇宙」をイメージしたデザイン。

【味わい】

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを想わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

シャルドネ (40%)
ピノ・ノワール (35%)
ピノ・ムニエ (25%)



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Prélude Grands Crus

テタンジェは、その名を社名に掲げるテタンジェ家が、今なおオーナー兼経営者である希少な大手シャンパーニュ・メゾンです。現在は、ピエール・テタンジェ氏から数えて4代目に当たるピエール・エマニュエル・テタンジェ氏が社長となり、長きにわたり培われてきたテタンジェ・ファミリーの精神を継承しています。自社ぶどう畑はシャンパーニュ地方屈指の288haという広大な面積を誇り、シャルドネ種を主体とする繊細でエレガントな独自のスタイルと、安定した高い品質の味わいをお届けしています。

【味わい】

みずみずしい柑橘系の風味が際立ち澆刺としてフレッシュ。その後白桃のシロップ漬けの香りが漂い、ふくよかでまろやかさを感じます。豊かな余韻が長く続く、繊細さと複雑さが融合したシャンパンです。

シャルドネ種 (50%)
ピノ・ノワール種 (50%)



Grand Cru Le Mesnil-sur-Oger Réserve Blanc de Blancs

シャルドネの聖地、コート・デ・ブランで最もエレガントで、ミネラルに溢れ、長命なシャンパーニュを産み出すのがル・メニル・シュール・オジェ村。この聖地で1892年に創業、当主フィリップ・シャルルマーニュで4代目という長い歴史を誇り、数々の素晴らしい区画を保有するのがギイ・シャルルマーニュである。切れ込むようなパワフルな酸を持つのが特徴のメニルのワインながら、ノン・ヴィンテージのベーシック・キュヴェにおいても、マロラクティック発酵はせず、長めの瓶熟、樹齢60年以上の古木の葡萄をブレンド、さらに収量をシャンパーニュ地方の平均の半分以下に落とし、葡萄そのものの自然のエネルギー感に満ちた、偉大なテロワールの個性をそのまま伝える最高峰の白ワインを生みだしてきた。

さらに、このドメーヌの真向かいには、有名な「サロン」であるが、各種ワイン誌では「サロン以上にメニルらしさを 出す造り手」として世界でも抜群の評価を受けている。

【味わい】

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを想わせるアロマと生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます。デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

シャルドネ (40%)
ピノ・ノワール (35%)
ピノ・ムニエ (25%)



Cuvée RSRV Blanc de Blancs 2012

「～最高のシャンパンだけを～」追求する姿勢が受け継がれる歴史あるメゾン。

G.H. マム独自のスタイルは、オーストリア＝ハンガリー帝国、ベルギー王国、オランダ王国、プロイセン王国、デンマーク王国、スウェーデン王国、ノルウェー王国などヨーロッパ各国の王室に愛されてきました。

1904年には英国王室御用達のシャンパンに指定され、同年に実施されたダービーの日には、バッキンガム宮殿での祝宴に供されるという創業以来初の名誉を賜りました。

現在でも、G.H. マムはエリザベス2世御用達のシャンパンです。その証として、ボトルのネックには、英国王室御用達の印である王家の紋章が表示されています。

【味わい】

クラマンのテロワールで造られる100%グラン・クリュのシャルドネだけで造られたキュヴェです。2012年のヴィンテージは、クリーミーで活発な要素があります。色調はクリアで輝きがあり、気泡は軽く繊細。アロマは花の香り、レモン、新鮮な果実の香りが感じられます。口に含んだ時のアタックは、繊細で、ミネラルをかすかに感じ、表情豊かなフィナーレでクリーミーさが感じられます。

シャルドネ種 (100%)



Belle Epoque Edition Première 2007

「ペリエ ジュエ」は、1811年の創業以来、伝統とクラフトマンシップを守り続け、その繊細でエレガントなシャンパーニュは、“シャンパーニュの芸術品”と称されています。このたび発売致します「ベルエポック エディション プルミエール 2007」は、7代目最高醸造責任者、エルヴェ・デシャンが日本の桜からインスパイアされて創った、「春」という季節の遊びを味わうためのキュヴェです。自然の美しさ、そしてはかなさを大切に作るペリエ ジュエの哲学と、日本の、四季を愛でる文化が美しく重なりあい奏でる音楽のような、春の訪れを祝福するのにふさわしい特別限定商品です。

発売に際し、エルヴェ・デシャンは次のようにコメントしています。
「ベルエポック エディション プルミエール 2007は、春の遊びを表現したヴィンテージ・シャンパーニュです。フローラルでスタイリッシュ、ダイヤモンドのように多面的な輝きを放つこのキュヴェは、まさにペリエ ジュエの傑出したテロワールと、素晴らしいシャルドネの恵みです。」

【味わい】

花のブーケやエルダーフラワーの中に、白桃、ゆずなどのシトラス、みずみずしいチェリーなどを思わせるアロマに続き、アニスのような心地よいスパイスも感じられます。
ベルエポックならではのフローラルでエレガントな味わいはそのままに、マイルドな酸味とはじける口当たりが特徴。

シャルドネ (90%)
ピノ・ノワール (10%)



Cuvée Garance, Blanc de Rouges, Brut 2008

シャンパーニュ・ハウスの建立は1985年。その精神は、現代性を追求するとともに伝統を重んずる、その家族性に基づくものです。
シャンパーニュの製造にかかわるすべての技術者の努力の結晶は、かつてどのシャンパーニュ・ハウスにも無かったものといえます。

現在27ヘクタールのぶどう畑を所有し、グラン・クリュはアイ、メニル・シュール・オジェに6.25ヘクタール。プルミエ・クリュはディジー、キュミエールなどに7.01ヘクタール。『ティエノー』の、モダンで大胆、かつ独創性に富んだ、その精神が際立ったスタイルは、21世紀を象徴するものであります。

アカデミー賞の公式シャンパーニュに2年連続で採用されるなど、その洗練された味わいとクオリティーの高さは世界も注目しています。

【味わい】

「ガランス」とは、アカネ科に属する植物の名前で、昔その根は赤い染料を作る原料として使われていました。明るく色鮮やかな赤。モンターニュ・ド・ランスから収穫される最上のピノ・ノワールをブレンドしたこのキュヴェを、アラン・ティエノが娘に捧げたのは当然のことでしょう。パワフルかつフィネスのある個性的で華麗なキュヴェ・ガランス。金色に輝く外観に、力強く複雑な味わいが心地良い、パワフルでエレガントな一品です。

ピノ・ノワール (100%)



Prestige Brut 2004

シャルル・エミール・エルネール氏が開祖となるシャンパーニュ・ハウスは、エミール氏の息子であるピエール氏によるエネルギーと先見の明が功を奏し、この代で見事な発展を遂げました。

シャンパーニュ生産地区15村に約50ヘクタールの畑を所有するシャンパーニュ・メゾン。村によりテロワールが異なるため、シャンパーニュ地方の様々なブドウを栽培でき、その中から素晴らしいシャンパンを醸造します。ブドウはすべて減農薬栽培です

家族経営は今も続いており、モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブラン、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、オーブ等に合わせて50haほどの畑を所有しています。ドサージュが少ないのがこのハウスの特徴と言われており、きりりと引き締まった味わいが特徴のメゾンとなります。

【味わい】

泡が豊かで長く続く、淡い金色の色調。はちみつのニュアンスをほのかに含んだ、爽やかですっきりした香りがあります。柑橘類や白い花を思わせる優しい味わいで、喉ごしはなめらか。力強さと複雑みを備えた、ボリューム感のある味わいです

シャルドネ (70%)
ピノ・ノワール (30%)



La Cuvée

1812年に創立したローラン・ペリエは、現在世界で有数の優れたシャンパンメゾンの一つとして知られています。この成功には二つの秘訣があるのです。

第一の秘訣は、長い伝統により築かれた“信条”を貫く事でした。“信条”とは、自然を尊重しワインを尊重する事、品質を追求する事、そして人を大切にする事です。人を大切にするのは、メゾンで働く人のみならず、ローラン・ペリエに関わる全ての人を大事にするという事です。

もう一つの秘訣は、前当主であるベルナルドゥ・ノナンクールが、家族経営に徹する事で、メゾンの独自性と価値観を今日まで変わらず保ってきた事です。この“信条”は、ベルナルドゥ・ノナンクールが逝去した後も、脈々とメゾンの全ての人に引き継がれています。

ローラン・ペリエラキュベは、メゾンのスタイルである「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」を表すメゾンの顔というべきシャンパンです。厳選されたシャルドネを高い割合で、それを匠の技ともいうべきアッサンブラージュにより、驚くべき軽やかなフレッシュかつ複雑さのあるシャンパンとなります。ノンヴィンテージシャンパンには法的には18ヶ月の熟成で良い事になっています。ローラン・ペリエは、この味わい、スタイルを作り出すために、750mlボトルで最低4年間、熟成を経なければ出荷しません。

【味わい】

色調は淡い金色で、泡立ちは絹のように滑らかでイキイキとしています。アロマ：香りはもぎたての柑橘類や、白い花を連想させる繊細なアロマと共に、白桃などの白い果肉の果実の香りが広がり、複雑さを感じさせます。味わいは、フレッシュでエレガント。心地よい余韻が印象的な、エレガントでバランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュです。

シャルドネ (50-55%)
ピノ・ノワール (30-35%)
ピノ・ムニエ (15-20%)