

## 「シャトー モン・ペラ」を造り出したフランスの老舗シャトー“デスパールニュ家”と成城石井の共同開発ワイン「クイーン モン・ペラ」を8月19日販売開始！

株式会社成城石井は、「シャトー モン・ペラ」でおなじみのフランス・ボルドー地方のシャトー“デスパールニュ家”と共同で開発したワイン「クイーン モン・ペラ ルージュ」「クイーン モン・ペラ ブラン」を8月19日(水)に発売いたします。デスパールニュ家とのワインの共同開発は今回で2度目。世界中のメディアに取り上げられ、専門家から高い評価を受ける「シャトー モン・ペラ」のエッセンスを受け継いだ同商品は、「シャトー モン・ペラ」に比べてデイリーに楽しんでいただきやすい価格ながらも、本物志向の方にも満足していただける味わいで登場。成城石井“今年の一押しワイン”をぜひお試しください。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、フランス・ボルドー地方のシャトー“デスパールニュ家”と共同で開発したワイン「クイーン モン・ペラ ルージュ」「クイーン モン・ペラ ブラン」を成城石井の酒類取り扱い店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて発売いたします。

### ■シャトーと成城石井の信頼関係のもと、2度目のコラボレーションが実現

デスパールニュ家はボルドーの地で250年、10世代に渡ってワイン醸造の伝統を受け継いできた老舗シャトー。代表的なワインの「シャトー モン・ペラ」は、ドイツのワイン専門誌『ヴァインレーゼ』にて、5大シャトーであるシャトー・ラフィット・ロートシルトやシャトー・マルゴーよりも味を高く評価された逸品です。成城石井では10年前に同商品の直輸入を開始し、販売本数は12万本以上にのぼります。長年お客様から高いご支持をいただき、当社内でもトップクラスの人気を誇るワインです。輸入時・倉庫保管中も徹底的な温度管理を行い、豊富な品揃えを展開する成城石井のワインへのこだわりで共感したオーナーのティボー・デスパールニュ氏と成城石井の長きにわたる信頼関係と、「より多くの人に気軽においしいワインを楽しんでいただきたい」という思いが一致し、ワインの共同開発が実現しました。デスパールニュ家と成城石井の共同開発は、2009年に発売した「パーセル ルージュ/ブラン」に続き第二弾となります。



ティボー・デスパールニュ氏

### ■テイスティングを繰り返し、「シャトー モン・ペラ」のエッセンスを受け継いだ理想の味わいへ



(中央)ティボー氏、(右)当社エノログ・寺口

「パーセル」は畑の区画にこだわり、軽やかな味わいに仕上げているのに対し、今回の開発では、「シャトー モン・ペラ」のエッセンスを受け継いだ深みのある味わいの実現のため、「アッサンブラージュ(ブレンド)」に最もこだわりました。今年4月には当社のエノログ(※)とバイヤーが現地に赴き、オーナーのティボー・デスパールニュ氏とともにサンプルをテイスティング。理想の味わいが出来上がるまで何度も試行錯誤を繰り返し、「シャトー モン・ペラ」の原酒をブレンドすることで味に深みを出しています。また、その味がワインの質を左右する原料についても、「シャトー モン・ペラ」の隣の畑で育ったこだわりの葡萄を選びました。骨格がしっかりして力強く、男性的な味わいの「シャトー モン・ペラ」に対して、やわらかく芳醇で女性的な、「クイーン」を思わせる味わいに仕上げられています。こうして、世界的に有名な「シャトー モン・ペラ」の名を冠するにふさわしい「クイーン・モンペラ」が完成しました。

(商品概要)



■商品名:クイーン モン・ペラ ルージュ

ブラックベリーのような香りとコク深さが特長の、バランスのとれた味わいをお楽しみいただけます。

骨格がしっかりした力強さをもつ男性的な「シャトー モン・ペラ ルージュ」に対して、やわらかな口あたりとほどよい余韻を味わせる女性的なワイン。ミディアムボディ。

○内容量:750ml

○価格:1990 円

○原産地:フランス ボルドー

○発売日:8月19日(水)

※ 発送の関係により、一部店舗では発売日が前後する可能性があります。

○おすすめ料理:赤身肉のグリル・カマンベールチーズ



■商品名:クイーン モン・ペラ ブラン

グレープフルーツのような柑橘系の香りで、はつらつとした瑞々しさと程良くキリッとした酸味のバランスが絶妙。

重層的でパワフルな味わいの男性的な「シャトー モン・ペラ ブラン」に対して、華やかさと爽やかさがひろがる女性的なワインです。辛口。

○内容量:750ml

○価格:1990 円

○原産地:フランス ボルドー

○発売日:8月19日(水)

※ 発送の関係により、一部店舗では発売日が前後する可能性があります。

○おすすめ料理:海老や魚介類などの素材を活かした味わいの料理、チーズ(特にシェーブル)

※ 画像はイメージです。

※ 価格はすべて税抜きです。

※エノログとは…

ワイン醸造技術管理士。フランスやイタリアでは、ブドウ栽培からワイン醸造工程全般、商品・品質管理を担当する権威ある「技術者」に与えられる国家資格です。日本では、「葡萄酒技術研究会」のエノログ部会が認定。ワイン醸造に関する学歴やワイン技術者として3年以上の実務経験を有することなどが条件。国内でエノログはわずか100名程度しかおらず、エノログが在籍するスーパーマーケットは業界で成城石井のみです(2015年8月現在)。当社エノログの寺口は、成城石井の貿易子会社である東京ヨーロッパ貿易株式会社の代表取締役社長です。