

# NOËL À LA MODE

シャンパーニュの祭典

## 《 ～シャンパーニュのある生活～ 》

会期：11月22日(火)～28日(月)最終日18時終了

会場：伊勢丹新宿店本館6階＝催物場・本館7階＝バンケットルーム

毎年、多くの反響をいただいております、「ノエル・ア・ラ・モード」。  
今年例年より会期が1日長くなり、約80ブランドが集結致します。  
フランスのシャンパーニュ地方に行かないと体験できないことが濃縮された会場では、  
40名の生産者が来日し、テイastingをお楽しみいただくとともに  
今年の各生産者一押しのカヴェやシャンパーニュと料理のマリアージュを  
提案するイトインなど、シャンパーニュのある生活の素晴らしさをお伝えします。

## バイヤーのこだわりが詰まった、厳選3ブランド

### バイヤー自ら現地のセラーで選び抜いた、良年の3本をセレクト



90年代でもっとも評価が高いと言われている、1995年をセレクトしました。〈ドゥーツ〉を代表する、ブリュット、ブラン・ド・ブラン、キュヴェ・ウィリアム・ドゥーツの飲みくらべをお楽しみいただける、ノエル・ア・ラ・モードだけの限定セットです。

〈ドゥーツ〉ノエル・ア・ラ・モード限定良年95年ビンテージ飲みくらべ3本木箱セット  
【18セット限り】91,800円  
(ブリュットビンテージ 1995、ブラン・ド・ブラン 1995、キュヴェ・ウィリアム・ドゥーツ 1995/白発泡/各750ml)



◆ジャン・マーク・ラリエール  
ドゥーツ氏来店予定  
11月22日[火]～28日[月]  
各日11時～18時

### 生産者とバイヤーの想いが詰まった1本が遂に登場！

1950年代のクリスマス時期によく飲まれていた、ドゥミ・セックタイプのロゼを現代風にアレンジ。3年かけて生産者と話し合い、日本人好みに甘さが残らず、デザート以外にも合わせてお楽しみいただけるシャンパーニュが完成しました。

〈シャンパーニュ・モニアル〉  
キュヴェリュックスロゼドゥミ・セック  
360点限り7,020円(ロゼ発泡/750ml)  
〔三越伊勢丹限定〕



◆アニエス・カロン氏  
来店予定(右)  
11月22日[火]～28日[月]  
各日11時～18時

### 和食とのマリアージュにも！ トレンドの辛口シャンパーニュの新商品

今年初リリースとなる、待望のエクストラ・ブリュットを数量限定でご紹介。力強くドライな味わいで、飲み飽きせず、いつでも味わっていただくほど。コストパフォーマンスにも注目です。

〈シャンパーニュ・マルトール〉  
エクストラ・ブリュット  
300点限り6,480円(白発泡/750ml)



◆オリビエ・マルトール氏  
来店予定(左)  
11月22日[火]～28日[月]  
各日11時～18時

# 美しいボトルのシャンパーニュ

## 取り外し可能な「ティアラ」が光る、希少なシャンパーニュ



プレステージ・キュヴェ「レア」にロゼが新登場。初ビンテージとなる2007年は、17のクリュのブドウをブレンドし、8年以上熟成を重ねてリリースされました。ライチやハーブの香りをもつ、洗練されたシャンパーニュです。



◆ネッド・グッドウィン氏  
来店予定  
11月26日[土]・27日[日]  
各日10時30分～12時

〈パイパー・エドシック〉レア・ロゼ 2007  
【12点限り】64,800円（ロゼ発泡/750ml）

## ガラスアートとのコラボレーション



1811年創業の〈ペリエ ジュエ〉は所有する畑の中でも屈指のグラン・クリュ、ブロン・ルロワとブロン・デュミエーのブドウのみを使用。日本のガラス作家、三嶋りつ恵氏によるアートが施された、今年限定商品です。



◆マキシム・オトリエ氏  
来店予定  
11月23日[水・祝]  
14時～17時

〈ペリエ ジュエ〉ベル エポック ブラン・ド・ブラン リミテッド エディション 2004  
【3点限り】95,040円（白発泡/750ml）

## ここでしか味わえない、貴重な体験を

【本館7階＝バンケットルーム】各日11時～20時  
最終日18時終了（ラストオーダー：各日終了1時間前）

イトインでは生産者がおすすめする、シャンパーニュにあう料理をお楽しみいただけます。現地シャンパーニュ地方でも体験できない、ここだけのスペシャルなリアージュをご堪能ください。

### Dom Pérignon



16年の熟成を経て、二度目のプレニチュード（熟成のピーク）を迎えたドン ペリニオン。ドンペリニオンのもつ奥行きや広がり余すところなく表現されています。

トーストに乗ったフォアグラと鴨のコンフィ、自家製イチジクジャム添え

ドン ペリニオン P2 -1998のふくよかな味わいに、濃厚なフォアグラと鴨肉、そしてイチジクジャムの甘みがマッチ。

〈ドン ペリニオン〉ドンペリニオン P2-1998  
+リアージュプレート各日50点限り  
7,560円（1杯：約75ml）

### Dom Pérignon



挑発的な個性と情熱が交わって生まれる、ドン ペリニオン ロゼ。フルボディの味わいをもつ華麗なビンテージは、なめらかで包みこむようなアタックをもちながら、最後まで鮮烈な印象を残します。

シェーブルチーズとゴマ、ドライトマトのケーキサレ

深みのある味わいに合わせるのには、フレッシュなヤギのチーズと、旨みの詰まったドライトマト、香ばしいゴマの風味が織り成す三重奏。

〈ドン ペリニオン〉ドンペリニオン ロゼ  
ヴィンテージ2004+リアージュプレート  
各日50点限り 6,480円（1杯：約75ml）

### MOËT & CHANDON



66作目となるビンテージ。蜜ろうやマーメイドのような温かみのあるノート、かすかにキノコを想わせる香りから、ワインの成熟ぶりが伺えます。

牛タンとキノコのピクルス、ナス田楽添え

やわらかく煮た牛タンと季節のキノコに、お味噌を合わせて。マーメイドやキノコを想わせる温かみのあるノートと、抜群のペアリングです。

〈モエ・エ・シャンドン〉モエ・エ・シャンドン  
グランヴィンテージ コレクション1999  
+リアージュプレート  
各日50点限り3,780円（1杯：約75ml）