

米国ワイン専門誌「ワイン・スペクテーター」にて モエ・エ・シャンドン史上最高評価を獲得

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2006 / 94 点
モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2004 / 94 点

2014 年 12 月



世界でも愛されているシャンパン、モエ・エ・シャンドンのヴィンテージ シャンパン、グラン ヴィンテージ 2006とグラン ヴィンテージ ロゼ 2004が、それぞれ2014年10月付（グラン ヴィンテージ 2006）、11月付（グラン ヴィンテージ ロゼ 2004）にて、世界最大級の発行部数を誇る権威ある米国のワイン専門誌「ワイン・スペクテーター」（www.winespectator.com）の評価で94点を獲得いたしました。これは、モエ・エ・シャンドンにおける「ワイン・スペクテーター」での過去最高の評価であり、グラン ヴィンテージが世界基準で高い品質を保ち続けているということを改めて評価いただいた結果となります。

モエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージは、天候に恵まれて抜群に品質のよ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シャンパンであり、シェフ・ド・カーヴ（醸造最高責任者）の自由な発想と芸術性により、これまでの常識から離れ、ブドウ3品種の比率に重点を置いたアサンブラージュを行うことで、その年のブドウの魅力が惜しみなく表現されています。

2005年よりモエ・エ・シャンドンでシェフ・ド・カーヴを務めるブノワ・ゴエズが「選ばれた年のブドウが遺憾なくその卓越した個性を発揮し、唯一無二の味わいなのがグラン ヴィンテージ。ノンヴィンテージが一貫した味わいならば、ヴィンテージはオリジナルの味わいである」と語るように、グラン ヴィンテージは際立った個性と主張を備えた、唯一無二の味わいを実現しています。

法律で定められた3年という時間よりはるかに長い7年もの期間熟成させ、その味わいが最も魅力的になる時を待って発表されるグラン ヴィンテージは、1842年の最初のヴィンテージ発表から世界でも究極のラグジュアリーシャンパンとして愛好家から礼讃され続けています。

商品概要

グラン ヴィンテージ 2006

このシャンパンの濃厚さとおおらかなさを柔らかな酸味が調え、最初から最後まで上品なバランスと独特の風味が続く。ローストしたヘーゼルナッツ、クラッシュブラックベリー、完熟したアプリコット、ハニー、ジンジャービスケットの風味は滑らかな口当たりとミネラル感のある後味を残す。今から2029年が飲み頃。

－ワイン・スペクテーターからのテイastingコメント



風味の豊かさ・フレーバーの広がり・花々の香りが特徴。輝きのある淡いゴールドの泡からは、まずフルーティーな爽やかさが感じられ、次第に魅力的なフローラルノートへと展開していきます。

イニシャルノートであるピーチ、マンゴー、バナナは、白コショウ、フリント香(火打石)、アーモンドのより成熟したアロマへと変化し、ハニーサックル(白い花)、ベルガモット、アニスという魅力的なフローラルノート、繊細なボタニカルノートへと展開していきます。その味わいは、まずネクタリンとカラントのノートのすがすがしさ、次に風味豊かかつクリーミーな濃厚さが現れ、広がりのあるフレーバーを感じると、最後に心地よいほろ苦さで食欲をそそる柑橘系のフルーツの後味が残ります。

- ・ブレンド (アサンブラージュ) : シャルドネ 42%、ピノ・ノワール 39%、ムニエ 19%
- ・ドザージュ : 5.0g/l (エクストラ・ブリュット)
- ・澱抜き (デゴルジュマン) : 2013年

- ・内容量: 750ml
- ・希望小売価格: ¥8,800 (税込¥9,504)
- *取扱い: 全国主要百貨店 及びスーパー

グラン ヴィンテージ ロゼ 2004

スモークの香り、ドライ・ストロベリー、焼きアーモンド、ペストリーの豊かなノート、上質でクリーミーな舌触りとおおらかな気質にしっかりした酸味が調和したロゼ。スモークと粉末スパイスのノートが後味に残る。2012年に澱抜き。今から2030年が飲み頃。

－ワイン・スペクテーターからのテイastingコメント



繊細でありながらも遊び心に満ちた官能的なシャンパンです。キラキラと光るブラウンがかったピンク色で、アンティーク・ゴールドのような輝きを放ちます。酸味と軽い渋みがあり、丸く、かつ繊細な口当たりが魅力のメディアムボディ。キャラメルと砂糖漬けのフルーツのアロマが贅沢に香ります。ブラックカラントとブラックベリーのノート。スパイスの効いたパンと干しイチジクのココのあるニュアンスに、7年の熟成の間に醸し出された甘草のほのかな香りと、ダークチョコレートの風味が加わり、上品で官能的な印象を与えます。

- ・ブレンド (アサンブラージュ) :
ピノ・ノワール 45% (うち赤ワイン 22%)、シャルドネ 31%、ムニエ 24%
- ・ドザージュ : 5.0g/l (エクストラ・ブリュット)
- ・澱抜き (デゴルジュマン) : 2012年

- ・内容量: 750ml
- ・希望小売価格: ¥10,000 (税込¥10,800)
- *取扱い: 全国主要百貨店 及びスーパー

ブノワ・ゴエズ (Benoît Gouez) プロフィール

モエ・エ・シャンドン シェフ・ド・カーヴ (醸造最高責任者)

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に着任。

ブノワ・ゴエズのスタイルは、ニューワールドの革新的なワイン造りを理解しながら、伝統を重んずるまさにモエ・エ・シャンドンのシャンパンスタイルそのもの。卓越した五感と知識でシャンパン界でも注目を集めている。



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世界中に紹介し、人々を魅了してきました。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、友人たちとの日常のひとときさえも記念すべき瞬間へと導きます。モエ・エ・シャンドンは、270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。

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: 中村、鈴木、加藤、三沢 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