

MINUTY

PRESS RELEASE

2023年5月26日

サン・トロペから最高峰の食卓へ、大切なひとときと分かち合う喜びを
上質な1級格付ロゼワイン
「シャトー ミニユティール 2022 ヴィンテージ」が
2023年夏より順次発売開始



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）は、取り扱いの4種のロゼワイン「シャトー ミニユティール 281」、「シャトー ミニユティール ロゼ エ オール」、「シャトー ミニユティール プリステージュ」、そして「シャトー ミニユティール エム ド ミニユティール」の2022ヴィンテージを2023年夏より順次販売いたします。

シャトー ミニユティールは、南仏サン・トロペで三代に亘りワインビジネスを営むアルティザン一家、マットン家が伝統を紡ぐ、上質な1級格付“クリュ・クラッセ”に認定されているロゼワインです。フランス国内のみならず世界中のロゼワインに誇りと気高さを与えた、ワインビジネスへの先見性と情熱に溢れたエステートを手掛けています。

シャトー ミニユティールは、父から息子へ 三代に亘って受け継がれてきたエステートへの深い敬意と共に、いち早く農薬を使用しない農法を採り入れたり、ステンレスタンクの導入などの改革的でユニークな手作業によるワイン造りを行ってきました。そのたゆまぬ努力が実り1955年にはコート・ド・プロヴァンスのアペラシオン（*1）内で23しかない希少な1級格付“クリュ・クラッセ”の1つとなった誉れ高いエステートの仲間入りを果たして以来、現在では、プロヴァンスで最も革新的な、月間100万本を生産する、コート・ド・プロヴァンスをリードするエステートのひとつとなっています。このレガシーが受け継がれる喜びを、グラス1杯のミニユティールを通して世界中の皆さまへお届けします。

気品と爽やかさを併せ持つ「シャトー ミニユティール 2022 ヴィンテージ」

2022年の冬は例年のない寒さに見舞われ、水不足は通常の50%にも及びました。夏は連日にわたる高温により水不足が加速され、多くの紆余曲折を経た例外的な年となりました。2022 ヴィンテージは、そんな特異なこの年が特別であったことを示すワインとなり、最終的に生み出されたワインは、驚くほど力強い風味を醸し出し、軽やかでエレガント、爽やかでフレッシュな味わいとなりました。気品と爽やかさを兼ね備えた宝石のような「シャトー ミニユティール 2022 ヴィンテージ」の味わいをぜひお楽しみください。

*1 アペラシオン…フランスにおける、産地の個性を守るための法的規制に基づいた原産地の呼称のこと。

厳しい基準を満たしたワインのみアペラシオンがエチケットに表記される。

MINUTY

各商品は、全国の主要百貨店・小売店にて2023年夏より順次お求めいただけます。



シャトー ミニュティー エム ド ミニュティー

最も純粋なミニュティー・スタイルをあらわしているワインです。
ほどよいフレッシュな酸味とやさしい口当たり。
凝縮されたオレンジの皮や赤スグリを思わせる香りが食欲をそそります。
友人や家族とシェアするのにぴったりな休日ワインです。

商品：シャトー ミニュティー エム ド ミニュティー 2022

アルコール：13%

品種：グルナッシュ、サンソー、シラー、ティブラン

希望小売価格：¥2,250（税抜）

テイastingノート

色 淡いピンク色

香り ピリットしたベリー系からトロピカルフルーツのノートへと
変化する力強いアロマの香り

味わい 口当たりは軽く、生き生きとしていて爽やか、
心地よい刺激のあるハーブのニュアンスを楽しめます。

シャトー ミニュティー プリスティージ

サン・トロペの洗練されたイメージを体現したボトルデザイン。
ピンクグレープフルーツ色の煌めきのある淡い色調と、
花やメロンの緻密で繊細な香り。
柑橘類や赤い果実を思わせる力強くバランスの良い味わいと、
心地よいミネラル感が特長。

商品：シャトー ミニュティー プリスティージ 2022

アルコール：12.5%

品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、ロール

希望小売価格：¥3,100（税抜）

テイastingノート

色 赤みがかかったピンク色

香り イエローグレープフルーツ、ホワイトカラント、
ブラッドオレンジやフレッシュラズベリーのニュアンスまで、
クリアな香りが際立ちます。

味わい 口当たりが良く、クリーンでダイレクトな味わいで
フィニッシュには心地よい塩味と柑橘系のニュアンスを
感じられます。



MINUTY



シャトー ミニュティールゼエオール

クリスタルの輝きが淡く美しい色合いのブランドのアイコン的存在です。非常に凝縮した柑橘類と白い花の香りが華やかな雰囲気を感じさせます。ピンクグレープフルーツを思わせる戦列なフレッシュさとフィネスのある複雑な味わい。

商品：シャトー ミニュティールゼエオール 2022

酒精：12.5%

品種：グルナッシュ、サンソー、ロール

希望小売価格：¥4,000（税抜）

テイastingノート

色 クリスタルのような透明感を持つ淡い色調。

香り トロピカルフルーツの香り

味わい 豊かな丸みと、香りのよい湧き水を思わせるピュアで透明な質感があり、フィニッシュには塩味のニュアンスを感じられます。

シャトー ミニュティール281

平均樹齢25年の選抜されたグルナッシュが生み出すクリスタルな輝きのある淡いピンク色。郷淑した素晴らしく複雑な香りが際立ちます。メロンやピーチなどの白い果実のフィネスにヨードの香りが特徴的。

商品：シャトー ミニュティール281 2022

酒精：12.5%

品種：グルナッシュ、シラー

希望小売価格：¥8,300（税抜）

テイastingノート

色 赤みがかったピンク

香り 柑橘類の皮やトロピカルフルーツ、フローラルのノート、白スグリのタッチなど、繊細な香りが広がり、続いて、白い核果や桃から塩味や白コショウに至るスパイシーで複雑な香りを感じられます。

味わい 口当たりが良く、わずかに苦味のある感覚を感じられ、バランスがとれた特徴的な後味が残るフルボディのワインです。



MINUTY

■ シャトー ミニュティールとは

シャトー ミニュティールは、1936年から親子三代にわたりコート・ダジュールの近郊でワインビジネスを営み、希少な1級格付（クリュ・クラッセ）にも認定されている卓越したこだわりの畑を持つエステート。いち早く農薬を使用しない農法を採り入れ、ステンレスタンクの導入などの改革的でユニークな手作業によるワイン造りを行い、土地への深い敬意と共に、父から息子へ3代に亘って受け継がれてきました。



シャトー ミニュティールは二つのエステート自社畑を有しています。一つ目の畑は、サン・トロペ湾を見下ろすガッサン村とラマテュエル村の丘陵斜面に位置し、日照条件に恵まれた海洋性気候の為、海風が雨や露を乾かしカビなどの病害からのリスクが少ないブドウ畑。二つ目はヴィドーバンの粘土石灰質土壤にあり、元々ガブリエル・ファルネが見出したテロワールで、シャトーヌフの丘陵斜面で理想的な日照条件を持っています。この畑と農薬に頼らない高い技術力・手摘みでの収穫・自重の果汁（フリーランジュース）へのこだわり、そして独自のテロワールとこだわりのグルナッシュによる卓越した品質のブドウが、他の追随を許さないワインのクオリティを約束しています。

1955年にはコート・ド・プロヴァンスのアペラシオン内で23しかない希少な1級格付（クリュ・クラッセ）の一つのエステートとなり、現在では月間100万本を生産する、プロヴァンスで最も革新的なコート・ド・プロヴァンスをリードするエステートのひとつとなっています。

報道関係の方のお問い合わせ先：

シャトー ミニュティール PR事務局（株式会社サニーサイドアップ）
担当：金子（070-3197-6111）、小俣（070-1439-4083）
Mail: estateswine@ssu.co.jp FAX: 03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

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：03-5217-9731