



Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

PRESS RELEASE

2023年6月15日

南仏・プロヴァンス地方発 世界最高峰のロゼワイン「シャトー デスクラン」より
新たな楽しみ方を提案するロゼワイン「ザ ペール」 および
屈指のヴィンテージ・ロゼワイン
「ウispアリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」
2023年6月より順次販売開始



「ウispアリング エンジェル 2022」



「ザ ペール」

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、フランス・プロヴァンス地方の世界最高峰ロゼワイン「シャトー デスクラン」より、新たな楽しみ方を提案する「ザ ペール」と、屈指のヴィンテージ・ロゼワイン「ウispアリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」の2種を2023年6月より順次販売開始します。

フランス・プロヴァンスのロゼワインとして世界的にトップクラスの評価を誇るシャトー デスクランは、プロヴァンス地方のラモット高原に位置するエスクラン渓谷の自然豊かな丘陵地に位置しています。シャトーの起源は12世紀以前にまで遡り、その地方で現存する最古のセラーを所有しています。ワイン造りにおいては、シャトー ムートン ロートシルトの醸造長を20年以上も務めたパトリック・レオン氏が設立時より携わり、その卓越した醸造の技術は息子のベルラン・レオン氏に引き継がれています。さらにパトリック・レオン氏とともに共同オーナーであり、創業者として名を連ねるサシャ・リシーヌ氏率いる有能な醸造チームの弛まぬ研鑽により、「ロゼワインの品質を引き上げた革新的なワイナリー」（*1）と評されるほど、多くのワイン評論家やジャーナリストから注目され、フランスだけではなく米国市場でも人気を誇るフランスロゼワインとして、確固たる地位を確立しています。

華やかさと洗練さを備えた、新たな楽しみ方を提案するロゼワイン「ザ ペール」

透き通ったピンクの色合いにちなんで名づけられた「ザ ペール」は、プロヴァンス ロゼそのものの個性を体現。どこを取っても表現力豊かで、素晴らしいアロマのフレッシュさに、繊細でフルーティーな味わいが続きます。1920年代のレトロでカラフルな遊び心あるラベルも、エレガントな味わいをよく表しています。華やかでグルメなライフスタイルを愉しむ人のための、新しいロゼワインです。

エネルギッシュでドラマチックな「ウispアリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」

ウispアリング エンジェルに使用されるブドウは、ラモット高原の最も厳選された土地で栽培され、日の出から正午までに収穫された、主にグルナッシュ、サンソー、ヴェルメンティーノで構成されています。2022 ヴィンテージは、さわやかでエネルギッシュで魅力的、そんな表情豊かな味わいとドラマチックなフィニッシュが特徴です。

(*1)ワイン評論家、ジャンシス・ロビンソン氏のコメントより



CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL

シャトー デスクラン

ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ



コート・ド・プロヴァンスの厳選された畑で造られた、繊細なロゼワイン。さわやかでエネルギッシュで魅力的、そんな表情豊かな味わいと、ドラマチックなフィニッシュが特徴の2022 ヴィンテージ。

- 容量：750mL
- 品種：グルナッシュ、サンソー、ヴェルメンティーノ
- アルコール度数：13%
- 希望小売価格：3,100円（税抜）

テイastingノート

- 色： 天使の頬のような淡いローズカラー
- 香り： ホワイトチェリー、ピーチ、ラズベリーのアロマ
- 味わい： 白やピンクのフレッシュな果実に、スパイスやハーブ、ミネラル感がマッチ。天使のささやきの様な繊細な持続性のある余韻が特徴です。

THE
PALE
ROSE by SACHA LICHINE

CHATEAU D'ESCLANS THE PALE

シャトー デスクラン

ザ ペール

華やかでグルメなライフスタイルを愉しむ人のためのロゼワイン。

フレッシュな香りと、繊細でフルーティーな味わいが特徴。カラフルで遊び心のあるラベルもそのエレガントな味わいをよく表しています。

- 容量：750mL
- 品種：主にグルナッシュ、サンソー、シラー
- アルコール度数：13%
- 希望小売価格：2,000円（税抜）

テイastingノート

- 色： 透き通ったピンク
- 香り： 表現力豊かでフレッシュな素晴らしいアロマ
- 味わい： 繊細でフルーティーな味わいが特徴です。



■ シャトー デスクランについて

フランス・プロヴァンスのロゼワインとして世界的にトップクラスの評価を誇るシャトー デスクラン。プロヴァンス地方のラモット高原に位置するエスクラン渓谷の自然豊かな丘陵地、サントロペの上の海岸から40km北にある、コート・ド・プロヴァンスの中心に位置しています。

シャトーの起源は12世紀以前にまで遡り、地下に所有するセラーはそのエリアで現存する最古のものです。19世紀半ばに、ヴィラと呼ばれるトスカナ地方の建築様式で建てられたシャトーは、今でもその美しい景観を維持しています。そして、2006年からサシャ・リシーヌ氏率いる有能な醸造チームによってその歴史は引き継がれ、「ロゼワインの品質を上げた革新的なワイナリー」と評されるほど、多くのワイン評論家やジャーナリストから注目されるシャトーとなりました。今ではフランスだけではなく米国市場でも人気を誇るフランスロゼワインとして、確固たる地位を確立しています。

エスクラン渓谷の、岩が多く石灰質土壌の丘陵地にあるエステートは267ヘクタールに広がり、そのうち74ヘクタールにAOP（原産地呼称保護ワイン）「コート・ド・プロヴァンス」ワイン用の非常に優れたブドウが植えられています。ブドウ畑は、栽培長とチームによって上質なテロワールに始まる最高水準がしっかりと維持されています。

また、最新技術を駆使したロゼワイン造りもシャトー デスクランの特徴です。ワインに使われるブドウは、手作業で選果した後に光学式の選果機へかけ、完全に除梗し、形や大きさ、色、総合的な状態が均一で高い水準を満たしているもののみが使用されます。ステンレス製の蛇管冷却システムと、3段階に圧搾できる密閉式の特製プレス機を使用し温度管理を徹底することでワインのテクスチャーとエレガントさが守られます。ブドウの選別から発酵まで、徹底的にこだわったワイン造りの独自のアプローチが守られています。

公式ウェブサイト：https://www.mhdkk.com/brands/chateau_d_esclans/



報道関係の方のお問い合わせ先：

シャトー デスクランPR事務局（株式会社サニーサイドアップ）
担当：矢野（080-7934-3745）、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