

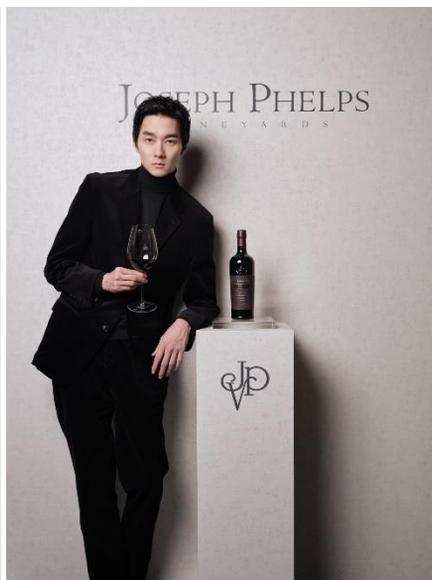
カリフォルニアを代表する実力派ワイナリー「ジョセフ フェルプス」 『インシグニア』、『カベルネ ソーヴィニヨン』 ペアリングイベントを開催 中村江里子さん、SHOKICHIさん、柳俊太郎さんらセレブリティゲストが参加



中村江里子さん



SHOKICHIさん



柳俊太郎さん

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、2023年よりカリフォルニアを代表するワイナリー「ジョセフ フェルプス」が手がける「インシグニア」、「カベルネ ソーヴィニヨン」の取り扱いをスタートし、同商品の販売を2023年10月より順次開始いたします。販売に先立ちペアリングイベントが行われ、中村江里子さん、EXILEのSHOKICHIさん、柳俊太郎さんなどのセレブリティゲストが参加し、いち早くペアリングを愉oshimしました。

この日のためにカリフォルニアより来日したジョセフ フェルプス 北アジア・ワイン開発マネージャーのエミリー・ステッケンボーンからの挨拶があり、「カベルネ ソーヴィニヨンは、濃い黒系果実やシナモンの特徴を備えた、ここ数十年のヴィンテージの中でも私の最も愛する一本です。一方、インシグニアは複雑性と深み、バランスを兼ね備えた、卓越したワインです。世界中のワイン愛好家の期待を超えたクオリティとポテンシャルを持っているこのワインを、日本の皆様と一緒に堪能することができて大変光栄です。」と、「ジョセフ フェルプス」の魅力を語りました。そして今回のために用意されたペアリングランチとともに、「ジョセフ フェルプス」が手がける「インシグニア」、「カベルネ ソーヴィニヨン」が振舞われました。

ジョセフ フェルプスは、1973年、建設業界で名の知れた存在でありワイン醸造家でもあったジョセフ フェルプスが、当時未開拓であったアメリカ カリフォルニア州、ナパ ヴァレーの荒野に自らの名を冠したワイナリーを設立したことから始まります。パイオニア精神と卓越性を追求し続け、当時カベルネ ソーヴィニヨンやメルロなど品種別に製造されたワインが一般的であったカリフォルニアにおいて、数種類のブドウをボルドースタイルで独自にブレンドした、プロプライエタリー・レッドという新たなジャンルを切り開きました。カリフォルニア初となったボルドーブレンドのワイン「インシグニア」のリリース以降、世界に名を馳せるところとなり、創業より50年にわたるたゆまぬ研鑽と功績を積み重ねた結果、カリフォルニアワインにおける製造品質の基準を大幅に押し上げ、国内外からの評価と信用を牽引してきました。

■ 「ジョセフ フェルプス」のペアリングランチを体験したセレブリティゲストの様子

中村江里子さんコメント

記念すべきジョセフ フェルプスのお披露目という素敵な機会にお招きいただき、そしてワイン開発マネージャーのエミリーさんにもお会いでき感激でした。本日はイグニシア、カベルネ ソーヴィニオンをそれぞれ、デキャンタージュの時間と温度が異なるものを味わうという、とても特別な体験をさせていただきました。開栓から15時間が経過し、20度に保たれたイグニシアが本当に美味しく、お家でチーズとパンと合わせてまた飲みたいと思います。特別なジョセフ フェルプスのワインは、友人や家族などたくさんの人と一緒に楽しみたいと感じました。



SHOKICHIさんコメント

以前にジョセフ フェルプスをいただいたことがあったので、今日は特別な会に参加することができ大変光栄でした。普段から世界の様々なワインを飲むことが好きなのですが、今回はデキャンタージュの時間や温度の違いによる味わいを体験させていただき、複雑さや表情の違いを感じられました。特にインシグニアを飲んだ時は、まるで物語を読んでいるかのような感覚になり、印象的でした。ダブルデキャンタージュした12度のカベルネ ソーヴィニオンはベリーの印象が強く、より温度が高い方はタンニンが溶け切って球体のニュアンスを感じられました。これから赤ワインが美味しくなる時期なので、一人で温度の変化を感じながら集中して嗜むことはもちろん、誰かとジョセフ フェルプスのエレガントな味わいをディスカッションしながら楽しみたいです。



柳俊太郎さんコメント

今日はジョセフ フェルプスとのペアリングイベントを通じて、ワインの楽しみ方をワイン開発マネージャーのエミリーさんから直接聞くことができ、とても光栄でした。ワインは温度や様々な影響によって、香りや味わいが非常に異なるということを感じ感銘を受けました。日本の素材を使った料理とカリフォルニアのワインとの組み合わせも興味深かったです。ジョセフ フェルプスは、カリフォルニアのカルチャーを感じられるロードムービーを見ながら楽しみたいと思いました。



■ 会場の様子



この日のために来日した開発マネージャーの
エミリー・ステッケンボーン



当日振舞われたインシグニア ヴィンテージ2019

■商品概要



INSIGNIA

インシグニア

初のナパ ヴァレーのアイコンワイン

- 容量：750mL
- 品種：カベルネ ソーヴィニヨン、プティヴェルド、マルベック
- アルコール度数：14.5%
- 希望小売価格：53,000円（税抜）

テイastingノート

- 香り： 赤い果実、クレームドカシス、葉タバコ、繊細なバラの花びらの力強いアロマ。
- 味わい： ジューシーで濃厚、ブラックベリー、ラズベリー、ブラックカラント、ダークチョコレートの表情豊かな風味が広がる。魅惑的なエネルギー、余韻の長さ、複雑さ、上品さを備えたダイナミックなワイン。

CABERNET SAUVIGNON

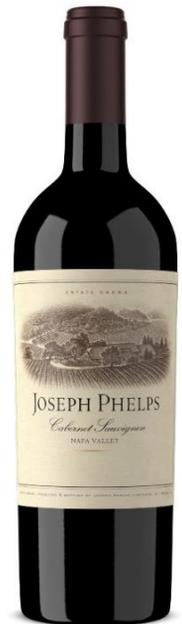
カベルネ ソーヴィニヨン

設立当初から作られ、クラシックなナパ ヴァレーの特徴を持つワイン

- 容量：750mL
- 品種：カベルネ ソーヴィニヨン、プティヴェルド、カベルネ フラン、メルロ、マルベック
- アルコール度数：14.5%
- 希望小売価格：16,000円（税抜）

テイastingノート

- 香り： スミレ、ダークフルーツ、タバコ、ほのかなベーキングスパイス、土っぽいドライハーブのアロマ。
- 味わい： 表情豊かなブラックチェリー、ブラックベリー、ダークプラム、スパイスボックス、甘いバナナビーンズのニュアンスが広がる。若々しくフレッシュなエネルギーと、しなやかなタンニンのストラクチャーとフィネス（精妙さ）が軽快なバランスを保つ、凝縮したワイン。



ジョセフ フェルプスとは

1973年に設立したジョセフフェルプスは、各ヴィンテージから最高のものを造るというビジョンの下、アメリカ、カリフォルニア州ナパ ヴァレーとソノマ コーストの最も素晴らしいオペレーションに、自社のブドウ畑を丁寧に時間をかけて築き上げました。最高品質のワインを造るというこのビジョンは、1本1本のボトルの中で後世のために継承され、高められ、守られており、ジョセフフェルプスが世界でも傑出したワインエステートの1つであるという地位を確実なものにしています。

創業者であるジョセフ・フェルプスは、カベルネソーヴィニヨンとローヌスタイルのボトルでワイナリーの初期の評判を高めましたが、彼のワイン造りの野望はそこに留まらず、現在では、ナパ ヴァレーとソノマ コーストの両方のブドウ畑をポートフォリオに加え、醸造家がそれぞれの産地の最高のものを探求しています。

https://www.mhdkk.com/brands/joseph_phelps/



MHD モエ ヘネシー ディアジオ Sustainability/CSRに関してはこちら：<https://www.mhdkk.com/company/csr/>

報道関係の方のお問い合わせ先：

ジョセフ フェルプスPR事務局 (株)サニーサイドアップ.)

担当:矢野(080-7934-3745)、小俣

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