

“嵐の後の静寂と優雅な安らぎ”を表現  
激しさを調和へと洗練させたシャンパン  
「モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016」  
12月中旬頃より順次発売



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）の取扱いブランドであるシャンパン メゾンモエ・エ・シャンドンは、2016年に収穫したブドウから造る、77番目のヴィンテージ「モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016」、46番目のヴィンテージ ロゼ「モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2016」を12月中旬頃より順次発売いたします。

モエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージは、最高醸造責任者ブノワ・ゴエズと醸造家、ブドウ生産者からなる専属チームが、磨き抜かれた高い技術力で、特定の年のブドウのポテンシャルを分析し造る、唯一無二の個性を持つシャンパンです。1842年にモエ・エ・シャンドンから初のヴィンテージ シャンパンが誕生して以来、70を超えるヴィンテージがリリースされ、そのすべてがグラン ヴィンテージ リザーブ セラーで大切に保管されています。ブドウの個性とポテンシャルが惜しみなく表現された味わいは、その稀少さゆえに究極のシャンパンとして、愛好家から礼讃され続けています。

この度リリースする「モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016」のブドウが収穫された2016年は、荒天に見舞われ、絶え間なく予測不可能な激変と難題に直面した年です。冬は湿度が高かったものの寒さが不十分で、春は20年ぶりの降雨量の多い季節となりました。そして4月末には霜が降り、広い範囲で大きな被害が出ました。開花期は平年より少し遅れ、比較的安定したのも束の間で、その後複数回の雹が降り、夏は平年の降雨量の40%にも満たない極端な乾燥に見舞われました。ところが9月17日の収穫では、大胆な果実味と緊張感を宿したムニエに始まり、総収量は控えめながらも、極めて上質なブドウが収穫されるに至りました。

ブノワ・ゴエズと醸造チームは、この2016という年を「嵐の後の静寂と優雅な安らぎ」と表現。自然環境の多様な変化から最善のバランスを引き出すために、「グラン ヴィンテージ 2016」ではシャルドネのブレンド比率を例外的に高めました。また、「グラン ヴィンテージ ロゼ 2016」では、ピノ・ノワールの力強さ、シャルドネのエlegance、ムニエのまろやかさを見事に融合させています。7年間の熟成を経て完成したシャンパンは、穏やかでありながら輝きを放ち、次々とシームレスに現れる感動的な味わいをお楽しみいただけます。

■ PRODUCT INFORMATION 商品概要

モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016

モエ・エ・シャンドン77番目のヴィンテージ。色調は鮮やかに緑がかった黄金色が調和のとれた仕上がり。最初に感じるのは、トーストしたパンや穀物、ヘーゼルナッツを思わせる一瞬の香り。直後に柔らかいジンジャーブレッドやマジパン、そして途切れなくプラムやミラベル、カリン、オレンジの花、アニスシードをブレンドしたようなフルーティーでフローラルな香りが続きます。爽やかさとクリーミーな泡立ちを感じる口あたりは、直線的な刺激から心地よい緊張感の後味へと導きます。

アッサンブラージュ

シャルドネ 48%、ピノ・ノワール34%、ムニエ 18%

ドザージュ

6g/L

セラーでの熟成期間

約7年

デゴルジュマン後の熟成期間

最低6ヶ月

希望小売価格

13,400円(税別) / 14,740円(税込)



モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2016

モエ・エ・シャンドン46番目のヴィンテージ ロゼ。柔らかく調和のとれた伸びやかでエレガントな味わいの仕上がり。鮮やかに青みがかったミディアムピンクの色合いからは、完熟したラズベリー、ブルーベリー、砕いたイチゴのような晩夏の果実の香りが感じられ、バラ、ハイビスカス、スマイレの花々の繊細でカラフルな香りに続き、最後にジンジャーブレッドとチョコレートパウダーのニュアンスが現れます。口あたりは心地よくしなやかで、味わいはすぐに柔らかく変化し、後味はわずかに渋味を伴いながら、シルクシフォンのように軽快です。

アッサンブラージュ

ピノ・ノワール 43%(赤ワイン13%含む)、シャルドネ 42%、ムニエ 15%

ドザージュ

5g/L

セラーでの熟成期間

約7年

デゴルジュマン後の熟成期間

最低6ヶ月

希望小売価格

15,100円(税別) / 16,610円(税込)



■ FOOD PARING フードペアリング



**モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016**

「モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016」と最も相性がよいのは、柔らかくとろけるようなジビエ、もしくは肉や魚に少量の果汁を煮詰めたソースを添えた料理です。例えば、フェネルで仕上げたコンフィのような柔らかい料理の淡白でニュートラルな味わいは、このシャンパンの味わいを最大限に引き出してくれます。さらに、アニスシードを少々加えれば、グラン ヴィンテージが持つ白い果実とフローラルな香りをさらに引き立ててくれます。



**モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2016**

「モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2016」は、ジビエやロブスターなど、テクスチャーの似た料理と絶妙にマッチします。これらの料理は、シャンパンのミネラル感を引き立て、ピンクベリーや柑橘系の爽やかな香りを加えることで、より一層魅力的な味わいを楽しめます。さらに、スパイスの香りを加えると、印象的なコントラストが生まれます。このペアリングには、シルクのような軽やかさとほのかなピンク色を感じる料理がぴったりです。

■ ABOUT MOËT & CHANDON

**モエ・エ・シャンドンについて**



世界中で愛され続けるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドンは、1743年の創業以来、セレブレーションや人生の忘れられない瞬間に寄り添い、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、国王ルイ15世当時のフランス宮廷の御用達ワインとして親しまれ、かのボンパドゥール夫人は、「飲んだあと女性をより美しくしてくれるのはシャンパンだけ」と断言しました。またロシア皇帝アレキサンドル1世、フランス国王シャルル10世などもメゾンを寵愛し、特にナポレオン1世と当時の当主ジャン・レミー・モエとの間には深い友情があり、メゾンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」は、ナポレオン1世への敬意を表し『アンペリアル（皇帝）』と名付けられました。モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方最大の作付面積を有し、上質なブドウ、長年培ってきたシャンパン造りのノウハウ、そして近代的な設備を活かし、1743年の創業以来3世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォア・フェール（職人の匠）を受け継いでいます。

また、サステナブルプログラム「ナチュラ・ノストラ」を通じてシャンパーニュ地方の生物多様性の保護に努めており、2009年からは慈善活動プログラム「Toast for a Cause」も行っています。代表的な「モエ アンペリアル」から希少な「グラン ヴィンテージ コレクション」、また爽やかな「アイス アンペリアル」や優しい味わいの「ネクター アンペリアル」とそれぞれの個性はどれも親しみやすく、幅広い味わいはあらゆるシーンでお楽しみいただけるシャンパンとして世界中の人々を魅了し続けています。

モエ・エ・シャンドン公式サイト：<https://www.moet.com/ja-jp>

公式LINEアカウント：<https://lin.ee/aK9ulUb>

Facebook：<https://www.facebook.com/moet.jp>

Instagram：<https://www.instagram.com/moetchandon/>