

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

PRESS RELEASE

2025年4月21日

シャンパーニュの偉大なる女性（ラ・グランダム）へのオマージュはピノ・ノワールの芸術 ヴーヴ・クリコ「ラ・グランダム 2018」

最新ヴィンテージ 2025年4月 順次発売

パリにて開催のグローバルローンチイベントに小林寛司シェフと雨宮塔子さんが参加



ラ・グランダム 2018

雨宮塔子さん

小林寛司シェフ

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）が取り扱うシャンパーニュメゾンヴーヴ・クリコは、革新と情熱の精神を象徴するプレステージ キュヴェ「ラ・グランダム」の 2018 年ヴィンテージを 2025 年 4 月より順次発売します。

マダム・クリコの 革新の精神が受け継がれる「ラ・グランダム」

「ラ・グランダム」は、シャンパーニュ地方の偉大なる女性と称されるマダム・クリコへのオマージュを込めた特別なキュヴェであり、「私たちの黒ブドウは、最も繊細な白ワインを生み出す」と考えたマダム・クリコの哲学を体現する卓越したピノ・ノワールの魅力が込められています。1772 年の創業以来、ヴーヴ・クリコは「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念のもと、唯一無二の品質を追求し続けてきました。その礎を築いたのが、27 歳の若さでメゾンを引き継いだマダム・クリコ（1777-1866）です。持ち前の大胆な発想と慧眼で革新と挑戦の精神を貫き、シャンパーニュ造りに数々の革命をもたらしました。マダム・クリコはピノ・ノワールの可能性にいち早く気づき、モンターニュ・ド・ランスの優れた区画を取得。1820 年にはブジー産の黒ブドウを使用し、初めて白ワインを造った記録が残っています。この革新的な手法は現代のヴーヴ・クリコのワイン醸造にも受け継がれています。

対照的な気候が生んだ完璧なバランス「ラ・グランダム 2018」

「ラ・グランダム」は卓越した品質のピノ・ノワールが収穫された年にのみ造られる特別なキュヴェです。1972 年、メゾン創立 200 周年を記念して造られた初代「ラ・グランダム」の誕生から数えて、「ラ・グランダム 2018」は史上 25 番目のヴィンテージになります。2018 年は、雨の多い冬と、暑く日照豊かな夏が長く続く対象的な天候が特徴的な年で、過去にも類をみない理想的な熟成を遂げたピノ・ノワールが収穫されました。シャンパーニュ地方のテロワールの複雑性を反映し、その年の唯一無二の個性を表現するピノ・ノワールは、栽培において非常に厳密かつ精緻な管理が求められます。ヴーヴ・クリコのセラーマスター、ディディエ・マリオッティ率いるチームは、ヴィンテージの特徴を最大限に生かし、フレッシュさと芳醇さ、熟度とエレガンスの絶妙なバランスを実現。ピノ・ノワールの奥深さが緻密に表現されたキュヴェが完成しました。

ピノ・ノワールの芸術「ラ・グランダム 2018」

「ラ・グランダム 2018」はモンターニュ・ド・ランスのなかでも特に優れた畑のピノ・ノワールを使用し、90%という例外的に高い比率でピノ・ノワールをブレンド。モンターニュ・ド・ランス北部のピノ・ノワールが生み出す“力強い骨格”と、南部のピノ・ノワールが生むシルクのようななめらかさで「ピノ・ノワールの芸術」を体現します。ラ・グランダムならではの複雑性に富んだ香りと口の中で広がる味わいは、セラーマスターの熟練の技により表現された、美しく輝く透明感のある黄金色、繊細な塩味——口当たりから余韻に至るまで、その多彩な表現力、豊かな複雑味を感じることができます。

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2018 商品概要

- ・ **商品名：** Veuve Clicquot La Grande Dame 2018
(ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2018)
- ・ **価格：** 29,370 円 (税込・ギフトボックス付き)
- ・ **内容量：** 750ml
- ・ **ブレンド：** ピノ・ノワール 90%、シャルドネ 10%
- ・ **ドサージュ：** 6g/L
- ・ **熟成ポテンシャル：** 15 年以上
- ・ **サーブ：** 10°C~12°C
- ・ **取り扱い：** 全国の主要百貨店ほか
モエヘネシー公式ヤフー店



<https://store.shopping.yahoo.co.jp/moet-hennessy-s1/vc-lgd-2018.html>

テイastingノート

透明感のある黄金色は、まるで太陽のように輝き、味わいの第一印象は、繊細さと快活さのバランスが素晴らしく、塩味が繊細なフレッシュネスを引き立てます。

アロマ： シトラス（レモン、ライム、柚子）、爽やかなスイカズラを思わせるフローラルさを伴い、洋ナシ、リンゴ、白桃のフルーティーなニュアンスにアーモンドといちじくのほのかなタッチが加わります。

味わい： 柑橘の爽やかさと繊細な塩味が際立ち、ジンジャーやリコリス、白コショウのスパイスのニュアンスが長い余韻を演出。

サステナビリティを追求した新しいパッケージ

ヴーヴ・クリコは、「ラ・グランダム 2018」の発売に伴い、新しいヴィジュアル・アイデンティティを採用しました。メゾンのシンボルであるクリコイエローを引き継ぎながら、環境に配慮した素材を使用しています。ギフトボックスは100%リサイクル可能、バージンプラスチック不使用です。外紙は CO2 吸収力の高い麻を 60%、綿と FSC 認証*の木材繊維を 40%使用しています。さらにリボンには名前やメッセージを入れるカスタマイズが可能です。

*FSC 認証：

Forest Stamp Council 認証。環境、社会、経済の便益に適い、管理された森林から生産された林産物や、その他のリスクの低い林産物を使用した製品



LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

「ガーデン・ガストロノミー」との融合

ヴーヴ・クリコは、2021年より「ラ・グランダム」とともに楽しむ美食体験を提唱しています。「ガーデン・ガストロノミー」は、世界中の一流ミシュランシェフとコラボレーションし、野菜を主役とした料理とシャンパーニュのユニークで洗練されたペアリング体験を提供します。ヴーヴ・クリコメゾンのブドウ畑「マノワール・ド・ヴェルジー」に2,500㎡の菜園を有し、シャンパーニュとの調和を生み出すために厳選された300種類以上の野菜、果物、ハーブをパーマカルチャー農法*で栽培しています。シェフたちの創造性は、採れたての食材を通じて、美食と最高級キュヴェを愛する人々を魅了し続けています。

*パーマカルチャーとは、人と自然が共生する持続可能な社会をつくるためのデザイン手法

パリでのラ・グランダム 2018 お披露目には小林寛司シェフが参画、ゲストには雨宮塔子さんも参加

4月3日にパリで開催されたグローバルローンチイベントでは、世界各国から11人のシェフが集まり、6つのテーマで「ラ・グランダム 2018」と料理とのペアリングを披露。日本からは和歌山県にあるミシュラン二つ星掲載店「villa aida (ヴィラ アイダ)」の小林寛司シェフが参加し、独自のクリエイションで「ピノ・ノワールの芸術」を引き立てる一品を表現しました。



雨宮塔子さん



小林寛司シェフ（中央奥）と各国から集まったシェフ

雨宮塔子さんコメント

ローンチイベントは、「ラ・グランダム 2018」と、国籍さまざまなシェフ11人それぞれが「ラ・グランダム 2018」をイメージして創作したお料理のマッチングを楽しむという、とてもリクスで、多様性や地産を重視した今の時代の流れを汲んだ素敵なイベントでした。「ラ・グランダム 2018」は、柚子や洋梨、白桃、ジンジャーにイチジクといった、私が大好きなフレーバーのニュアンスに、ほのかな焼き菓子のアロマも漂い、かなり好みのテイストでした。他のシャンパンとは違い、フェミニンで華やかな風味なため、軽めのお食事にも合うと思います。シェフそれぞれが丹念に「ラ・グランダム 2018」を研究されたのがうかがえました。ただマッチングしているだけでなく、食材選びやソースなどの色まで洗練されたお料理でした。日本に帰ったら、何か仕事で成果を出した時など、自分を褒めてあげたい時や女子会で「ラ・グランダム 2018」を飲みたいです。

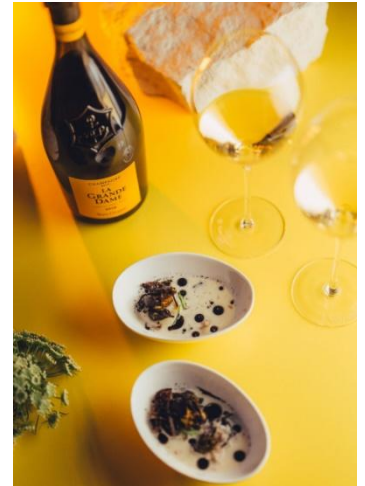
LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

小林寛司シェフコメント

各国から11名のシェフが集まり、6つのテーマでペアリングを考えるという難しい構成でしたが、他のシェフとの交流や料理を楽しむことができました。今回一緒に一皿目を担当したDomingoシェフとは、前回の「ラ・グランダム 2015」のパリでのイベントで初めて出会い意気投合しました。今回のイベントでは、食材が重複しないようお互い配慮のうえ、事前に打合せを行うことで同じテーマでもお互いの個性を生かした料理を完成させることができました。

「ラ・グランダム 2018」は繊細で華やか、そしてその味わいからヴーヴ・クリコのワイン醸造の歴史を感じました。そんな「ピノ・ノワールの芸術」を黒くて冷たいもので表現するために「Black Minerals」というタイトルで、牡蠣を使った料理を考案しました。色の表現がとても難しかったものの、テーマを考慮しながらも味わいや食感にこだわりつつ、「ラ・グランダム 2018」がもつ繊細な泡立ちとうまく調和するように全体を仕上げました。もし、自分で「ラ・グランダム 2018」を楽しむとしたら、とても華やかな気持ちにしてくれるシャンパーニュなので、友人や家族仲間と楽しみたいですね。



小林寛司シェフ

「Black Minerals」

小林寛司（こばやし かんじ）プロフィール

レストラン「villa aida」オーナーシェフ。1973年、和歌山県生まれ。調理師学校卒業後、大阪のレストランで基礎を学び、21才でイタリアに渡る。4年間、三ツ星レストランやトラットリアで研鑽し、イタリアの食文化について知識と技術を習得。帰国後、故郷和歌山で「Ristorante AiDA（レストランテアイダ）」を開店。2007年には現在のスタイルに改装、「villa aida（ヴィラ アイダ）」としてリニューアルオープン。2021年 ミシュラン2つ星とグリーンスター

『We're Smart ベストベジタブルレストランin the World』にて10位受賞

■ ヴーヴ・クリコについて

「ソレール=太陽のように輝くブランド」として、イエローカラーが象徴的なシャンパーニュメゾン ヴーヴ・クリコ。人々に「夢」「希望」「喜び」に溢れた美しいライフスタイルと体験を、ワイン造りの専門技術とともに世界中に届け続けています。

1772年にフランス・ランスで創業。大胆さと革新的な感性をもち、シャンパーニュ地方の「ラ・グランダム（偉大なる女性）」として知られたマダム・クリコがメゾン経営を1805年、若干27歳で引き継ぎました。ビジネス界における女性進出が非常に困難であった時代に、商才を遺憾なく発揮し、メゾンの礎を築き上げました。

マダム・クリコの情熱、ビジョン、そして精神は、今もなおメゾンの中に強く生き続けています。ヴーヴ・クリコは、卓越したシャンパーニュと、美しく楽しい体験を通じて、世界中の人々に喜びを届け続けます。

www.veuveclicquot.com



LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

【ヴーヴ・クリコの LINE では最新情報なども配信中。この機会に、是非友だち登録を！】

ヴーヴ・クリコ LINE 公式アカウント

Instagram: [instagram.com/veuveclicquot](https://www.instagram.com/veuveclicquot)

#veuveclicquot #liveclicquot



MHD モエ ヘネシー ディアジオの Sustainability/CSR に関してはこちら

<https://www.mhdkk.com/company/csr>
