

創造性と革新性を追求する世界最古のシャンパーニュメゾン「ルイナール」  
シャルドネの新たな表現—気候変動がシャンパーニュにもたらしたノン・ドザージュの新たなアロマ  
『ルイナール ブラン・サンギュリエ エディション 19』発表



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）が取扱うシャンパーニュメゾン ルイナールは、気候変動によりもたらされたシャルドネの新たなアロマを昇華させたノン・ドザージュのキュヴェ「ルイナール ブラン・サンギュリエ エディション 19」を発表いたします。

本キュヴェは、自然とともに歩む哲学を体現する、ルイナールの挑戦の結晶です。モンターニュ・ド・ランス（シルリィ村、タイシー村）、コート・デ・ブラン（ベルジュール＝レ＝ヴェルテュ村、クラマン村）、グランド・ヴァレ・ド・ラ・マルヌ（ディジー村）、ヴァル・デュ・プティ・モラン（ヴィルヴナール村）、セザネ（モンジェノスト村）、ヴィトゥリア（クヴロ村、バシュエ村）の6つのテロワール内の約20カ所のクリュで栽培したブドウを使用し、2019年のワインをベースに、2018年、2017年、2016年のワインを含むルイナール ブラン・サンギュリエの永久リザーブを23%加えて仕上げています。リザーブワインの半分はオーク樽で、残り半分はステンレス・タンクで熟成しました。

### 温暖化時代における、シャルドネの新たなアプローチ

世界最古のシャンパーニュメゾン ルイナールは、1729年シャンパーニュ地方ランスに創業以来、シャルドネの魅力を最大限に引き出す高度な技術と感性を磨き続け、「シャルドネの芸術」と称されるスタイル、すなわち“繊細でフレッシュ、そして気品ある味わい”を追求し続けています。

この20年間、地球温暖化がもたらす環境の変化により、シャンパーニュ地方の平均気温が上昇し、ブドウの収穫時期が早まる傾向にあります。我々は、すべてのシャンパーニュを等しく高い水準に保つためには、伝統のノウハウを環境の変化に適応させることがいかに重要か再認識しました。

この“気候の痕跡”をチャンスと捉え、課題と真摯に向き合うなかで、ルイナール最高醸造責任者フレデリック・パナイオティスと彼のチームは、約10年の歳月をかけて、一部のシャルドネには気候変動に起因するアロマの特徴があることを発見し、シャルドネが持つ唯一無二の個性を最大限に引き出した新たなキュヴェ「ブラン・サンギュリエ」を誕生させました。初の試験的ブレンドは2017年に行われ、2018年に「エディション 18」として正式に発表。そして2019年、シャンパーニュ地方が観測史上最高気温42.9℃を記録した夏のシャルドネから生まれたベースワインの個性に着目し、「エディション 19」の醸造が決定しました。

## シャルドネのたぐいまれなる表現

2019年は、シャンパーニュ地方が3度の熱波に見舞われた異例の年でした。30°Cを超える日が23日続き、開花から収穫までの生育サイクルはわずか81日間と、過去10年の平均よりも1週間速い記録的な短さの環境下で生まれたシャルドネは、前例のない変化に富んだアロマをもたらしました。ネクタリンや洋ナシを思わせる白い果実のフレッシュな果実味、レモンやポメロの香り、アンジェリカやスイカズラのハチミツのニュアンス、さらにサフランやスモーキーなスパイスの香りが、唯一無二の個性として調和します。

その色調は鮮やかなゴールドに淡いグリーンの反射光を帯び、口当たりはフレッシュ。包み込むようなテクスチャーとともに、ネクタリンや洋ナシのジューシーな果実味、ポメロの張りのある酸味が中盤に広がり、グレープフルーツのようなほろ苦さと石灰質の質感が余韻を引き締めます。ルイナールのフラッグシップである「ルイナール ブラン・ド・ブラン」とはまた一線を画す、力強く凝縮された果実味とスパイシーな香り、豊かなテクスチャーが特長です。

### メゾン ルイナール 最高醸造責任者 フレデリック・パナイオティス

私たちはワイン生産者として、変わりゆく気候に謙虚に学び、技術を柔軟に適應させることで、シャンパーニュのテロワールの個性を明らかにし続けなければなりません。

そして、記録的な気温に見舞われた2019年。

『ルイナール ブラン・サンギュリエ エディション 19』は、シャンパーニュ地方の変わりゆく気候を物語るような、さまざまなアロマの変化を見せてくれます。



### 商品概要

商品名：RUINART BLANC SINGULIER EDITION 19  
(ルイナール ブラン・サンギュリエ エディション 19)

価格：17,200円(税抜) / 18,920円(税込)

容量：750ml

ブレンド：シャルドネ 100%  
(2019年収穫ヴィンテージ 77%、リザーブ 23%)

ドザージュ：0g/l (ブリュット・ナチュール)

熟成ポテンシャル：3-5年 (750ml)

サーブ：10°C~12°C

取り扱い：全国の一部レストランやホテルなど  
※小売店での販売は行っていません



### テイastingノート

**色合い：**淡いグリーンのハイライトをとともう、輝きある淡い黄金色

**アロマ：**ネクタリンや洋ナシのジューシーで甘いアロマに、レモンやポメロの鮮やかな酸味、アンジェリカやムスクローズ、スイカズラのフローラルなニュアンス、サフランやスモーキーなスパイスが織りなす複雑で芳醇な香り

**味わい：**フレッシュな口当たりから滑らかに広がるテクスチャー。白い果実と柑橘の風味、最後はグレープフルーツのようなほろ苦さが余韻を引き締めます

### おすすめマリアージュ

- ・白キャベツのラビオリ、新鮮なグリーンアーモンド、ルッコラの花
- ・スズキのカルパッチョ、塩、マンダリン、ザボンのヴィネグレット サフランソース添え
- ・ネクタリンゼリー、サヴァランケーキ、バーベナ風味のシャンティクリーム

## ルイナールについて

1729年創設以来「シャンパーニュの宝石」と謳われる世界最古のシャンパーニュメゾン。コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し「清らかさ」「繊細さ」「上品さ」を追求した、その繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出して高度な技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから「シャルドネハウス」として、その地位を確立してきました。熟成には、1931年フランス歴史的建造物として指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエール」を使用。熟成に理想とされる一定の温度と、適度な湿度を保つ環境下で繊細、且つ清らか、上品なルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成させます。

公式ウェブサイト: <https://www.mhdkk.com/brands/ruinart/>

