

世界のロゼ文化を牽引。グラスに注ぐのは、南仏の太陽と輝き
プロヴァンスを代表するプレミアムロゼ「ウィスパリング エンジェル」
20周年限定デザインボトル数量限定発売

各地で記念プロモーションも開催、一年を通して楽しむロゼの新たなライフスタイルを提案



モエ ヘネシー ジャパン株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うフランス・プロヴァンス地方のワイナリー「シャトー デスクラン CHÂTEAU D'ESCLANS」は、プロヴァンスを代表するプレミアムロゼワイン「ウィスパリング エンジェル（Whispering Angel）」のブランド誕生20周年を記念し限定デザインボトルを発売しました。全国の一部主要小売店にてご購入およびお取り扱い飲食店にてお楽しみいただけます。

ウィスパリング エンジェルは、2006年の誕生以来「ロゼを世界最高峰のワインカテゴリーへ」というビジョンのもと、世界中のホテルやレストラン、美食やライフスタイルシーンを通じて、ロゼを"夏のワイン"から、一年を通して食事や社交を彩るプレミアムワインへと進化させ、世界的な「ロゼ・ルネサンス」を牽引してきました。20周年を迎える今年、日本では「一年中楽しむプレミアムロゼ」という新たなライフスタイルを提案します。アペリティフからアフタヌーンティー、ガストロノミー、ディナー、そして大切な人とのセレブレーションまで、多彩なオケーションを彩るとともに、日本の豊かな食文化との新たなペアリングを発信します。

グラスに注ぐのは、南仏の太陽と輝き。

淡く美しいロゼの一杯に映るのは、プロヴァンスの陽光、地中海の風、そして人生を豊かに楽しむ「Joie de Vivre（ジョワ・ド・ヴィーヴル）」の精神。ウィスパリング エンジェルは、一杯のロゼを通して南仏のライフスタイルを日本へ届け、日本におけるロゼ文化のさらなる発展を目指します。

世界のロゼ文化を変えた 20 年

2006 年、創業者サシャ・リシーヌは、「プロヴァンスロゼを世界最高峰のワインカテゴリーへ」というビジョンを掲げ、シャトー デスクランで新たな挑戦を始めました。目指したのは、優れたロゼを造ることだけではなく、ロゼを美食や社交を彩るライフスタイルの象徴へと昇華させること。その挑戦は世界各地へ広がり、現在 100 か国以上で展開される世界を代表するプレミアムロゼブランドへと成長しています。

創業者 サシャ・リシーヌ（Sacha Lichine） コメント

「20 年前、私たちが目指したのは、優れたロゼワインを造ることだけではなく、プロヴァンスロゼの価値を世界へ届け、その魅力を新たなライフスタイルとして広げることでした。ウィスパリング エンジェルが世界中で愛され、日本でも 20 周年を迎えられることを大変嬉しく思います。」

ワインメーカー エステル・マティアス（Estelle Mathias） コメント

「ウィスパリング エンジェルは、毎年変わらない品質とエレガンスを追求しながらも、その年のプロヴァンスの個性を表現することを大切にしています。フレッシュな果実味、美しいミネラル感、繊細なバランスは、食事とともに楽しめるプレミアムロゼとして世界中で評価されています。日本の豊かな四季や繊細な食文化とも素晴らしい相性を持つウィスパリング エンジェルを、多くの方に楽しんで頂きたい。」

ウィスパリング エンジェル 20周年記念ボトル

ブランド誕生20周年を記念し、「Whispering Angel 20th Anniversary」限定デザインボトルを発売。ブランドを象徴する天使のモチーフを継承しながら、20周年への感謝と未来への歩みを表現した特別なデザイン。ブランドの歩みを祝福するとともに、世界中のウィスパリング エンジェルファンとともに新たな歴史を刻むアニバーサリーエディションです。

商品名： ウィスパリング エンジェル (Whispering Angel)
生産地： フランス・プロヴァンス
ヴィンテージ： 2025年
ブドウ品種： 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： 3,100円 (税抜)
テイastingノート：

天使の頬を思わせる、淡く輝くサーモンピンク。ホワイチェリーや白桃、ラズベリーの華やかなアロマと、フレッシュな果実味、美しいミネラル感が繊細に調和し、天使のささやきのような優雅な余韻が続きます。

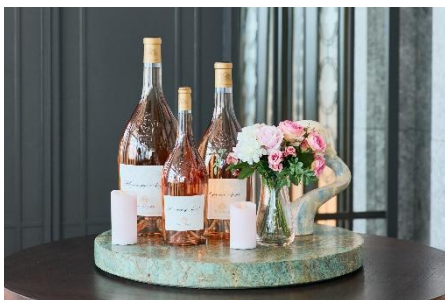
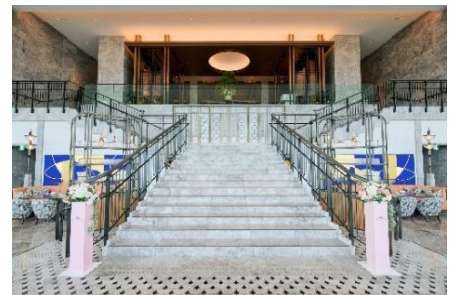


「ウィスパリング エンジェル Whispering Angel」20th アニバーサリー プロモーション

20周年を記念し、全国一部取り扱いホテル・レストランでは、ウィスパリング エンジェルをグラスまたはボトルで楽しめる期間限定プロモーションを開催中。各店舗では、それぞれのシェフやソムリエが提案するペアリングとともに、プロヴァンスのライフスタイルを感じられる特別なロゼ体験を提供します。

ウォルドルフ・アストリア大阪 ピーコック・アレー

世界的ラグジュアリーホテルで、20周年を記念した特別なロゼ体験をご提供。限定カクテルもご用意。また、同ホテル内ジョリー ブラッスリーでは8月末までの期間限定にてシグネチャーランチのフリーフロープランでも楽しめる。
住所：大阪府大阪市北区大深町 5-54
TEL：06-7655-7111
URL：<https://www.hilton.com/en/hotels/osawawa-waldorf-astoria-osaka/>



なにわ天ぷら 維心

天ぷらとワインを楽しむほか、ソムリエが旬の食材や一皿一皿に合わせた最適なペアリングをご提案。
住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-3-36 竹新ビル 3F
TEL：06-6342-1194
URL：<https://ishin-tempura.jp/>



Wine Salon SANAGIYA

会員制ワインサロンで上質な空間とともにプレミアムロゼをお楽しみいただきます。
住所：大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-5-6 リップル VIP ビル 3F
TEL：会員制のため非公開



ウィスパリング エンジェルについて

2006年にフランス・プロヴァンスのシャトー・デスクランで誕生したウィスパリング エンジェルは、「ロゼを世界最高峰のワインカテゴリーへ」という創業者サシャ・リシーヌのビジョンのもと、世界のロゼ市場を牽引してきたプレミアムロゼブランドです。現在では100か国以上で展開され、世界中のホテルやレストラン、ビーチクラブ、美食やライフスタイルシーンで親しまれています。プロヴァンスの自然とクラフトマンシップが生み出す、フレッシュでエレガントなスタイルは、世界中のロゼワインの新たなスタンダードとして高い評価を得ています。

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得るシャトー デスクランは、サントロペの海岸から40 km北にある、プロヴァンス地方ヴァール県 ラ・モット・アン・プロヴァンスのエスクラン渓谷にある、19世紀半ばに建築された美しいシャトーを本拠地としています。歴史は12世紀以前にまで遡り、地下セラーはこのエリアで現存する最古のものです。2006年にサシャ・リシーヌ率いる有能な醸造チームによって引き継がれてからは「ロゼワインの品質を引き上げた革新的なワイナリー」として多くのワイン評論家やジャーナリストから注目され、フランスだけでなく米国市場でも絶大な人気を誇るロゼワインメーカーとして確固たる地位を確立。2025年にはグローバル・ロゼ・マスタース・コンペティションにおいて、所有する4つの銘柄がメダルを受賞。岩が多く石灰質土壌の丘陵地にあるシャトーの敷地面積は427ヘクタール。うち210ヘクタールのブドウ畑の果実からワインを造っています。気温が低い利点を活かすため、夜間と早朝に手作業で収穫されたブドウを圧搾前に不要な色やタンニンが抽出されないように大切に扱い、除梗後、光学選果機と手作業で選果。圧搾は、ブドウの鮮度を落とさないよう、循環冷却システムによる7〜8°Cの低温環境で、酸化を避けるため窒素ガスを満たして行われています。フリーランジュースを含め、圧搾の度合いで3段階に分けられた果汁は、温度管理されたステンレスタンクのほか、独自の温度コントロール機能を備えた600Lの大型フレンチオーク樽（デュミ ミュイ）で発酵させ、熟成。ブドウ品種、ブドウ樹の樹齢、収穫された環境、ステンレスタンクか樽かといった特性で分け、適宜ブレンドすることで、品質と表現の安定した一貫性のあるワインを造っています。

公式ウェブサイト：<https://www.moethennessyJapan.com/brands/chateau-desclans>

