

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

PRESS RELEASE

2026 年 10 月 23 日

「MoSuke」モリー・サッコ氏×「鮨 門わき」門脇賢寿氏

一日限りの「VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME FOUR HANDS LUNCH」を開催

新発売「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2018」とともにフレンチと鮨が響き合う特別なペアリングを披露

宮沢氷魚さん、萬田久子さんらがロゼと美食の共演を堪能



萬田久子さん



宮沢氷魚さん



田丸麻紀さん



申真衣さん



伊達公子さん



クリスウェー佳子さん

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）が取り扱うシャンパーニュ メゾン ヴーヴ・クリコ（Veuve Clicquot）は、10月20日（火）、「日比谷パレス」（東京都千代田区）にて、一日限りの特別な「VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME FOUR HANDS LUNCH」を開催しました。

今回共演したのは、ヴーヴ・クリコのシェフコミュニティを通じてメゾンとつながりを持つ二人のシェフ。パリのミシュラン一つ星レストラン「MoSuke（モスケ）」を率い、フランス料理をベースにアフリカと日本の食文化を融合した独創的な料理で注目を集めるモリー・サッコ氏と、銀座の江戸前鮨店「鮨 門わき」の門脇賢寿氏が、この日のために特別なメニューを創り上げました。サッコ氏の「MoSuke」は2021年にミシュランの星を獲得し、現在もミシュラン一つ星に選ばれています。

当日は、「ラ・グランダム ロゼ 2018」の発売を記念し、二人のシェフがそれぞれのルーツと感性を生かした特別なメニューを披露。ヴーヴ・クリコのシャンパーニュとのペアリングを通じて、フレンチと江戸前鮨、そしてシャンパーニュが響き合う、一日限りの美食体験が実現しました。会場には、宮沢氷魚さん、萬田久子さん、田丸麻紀さん、伊達公子さん、申真衣さん、クリスウェー佳子さんが登場しました。

また、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（Didier Mariotti）が登場し、「ラ・グランダム ロゼ 2018」を紹介。「マダム・クリコは、女性の権利が限られていた時代に、自ら事業を引き継ぎ、美しい色を保つロゼを造るために新たな製法を追求しました。その革新の精神は、今もメゾンに受け継がれています。『ラ・グランダム ロゼ 2018』はピノ・ノワールへの深い愛情を表現し、メゾン最古の区画の一つであるクロ・コランのピノ・ノワールをブレンドしています。特別な区画のピノ・ノワールがもたらす口当たりや赤い果実のニュアンスをお楽しみいただけます。」と語りました。

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

モリー・サッコ氏×門脇賢寿氏が織りなす「FOUR HANDS LUNCH」

本イベントでは、「MoSuke」のモリー・サッコ氏と「鮨 門わき」の門脇賢寿氏による、「ラ・グランダム」とのペアリングを楽しむ特別なペアリングコースが提供されました。2026年6月にヴーヴ・クリコのメゾンで開催されたシェフズサミットで出会った両氏が、それぞれの料理人としての技術を融合。両氏が共同で考案した、シャンパーニュと柚子の白ボン酢で味わうサワラのカルパッチョをはじめ、サッコ氏はマフェソースのkokにフォニオやタマリンド、七味唐辛子のアクセントを重ねた熊本和牛のステーキを、門脇氏は京のどぐろや小肌、穴子の鮨を提供。それぞれが「ラ・グランダム」の味わいに共鳴する素材を選び、料理を仕立てました。「ラ・グランダム」が持つ豊潤さと精緻さに寄り添う料理とともに、異なる食文化と技術が響き合うペアリングを披露しました。

マダム・クリコの革新を受け継ぐ「ラ・グランダム ロゼ 2018」

1818年、マダム・クリコはブジー産の赤ワインを白ワインにブレンドし、世界で初めて知られるブレンド製法によるロゼ・シャンパーニュを生み出しました。その革新から200年の節目にあたる「ラ・グランダム ロゼ 2018」は、彼女の「品質はただひとつ、最高級のみ」という信念と、メゾンが受け継ぐ「L'Art du Pinot Noir (ピノ・ノワールの芸術)」を体現するキュヴェです。

1988年の初リリース以来、11番目となる本ヴィンテージは、ピノ・ノワール90%、シャルドネ10%で構成され、そのうち13%に、ブジーの歴史ある区画「クロ・コラン」のピノ・ノワール赤ワインを使用。赤い果実や花、ほのかなスパイスの香りに、しなやかなタンニンが重なり、豊潤さと精緻さが調和するエレガントな味わいに仕上がっています。

■ゲストのコメント

宮沢氷魚さん コメント

特に印象的だったのは、最初のイワシとムースを組み合わせた一皿です。和食で親しんできた素材から、これまでに味わったことのないおいしさが生まれていて、とても驚きました。モリー・サッコさんだからこそ生み出せる、和食の固定観念を超えた新しい表現は、世界に誇れるものだと感じました。

「ラ・グランダム ロゼ 2018」とのペアリングでは、料理とシャンパーニュが互いの魅力を引き出し、香りや味わいがより豊かになることを実感しました。僕自身、普段から合わせ調味料を手作りするのが好きなので、塩麴を使った魚料理や、鶏肉・豚肉のローストなど、和の味わいを生かした料理と合わせてみたいです。自宅でも、自分ならではの組み合わせを探してみたくなりました。



萬田久子さん コメント



今日のお料理は最初から1つ1つにインパクトがあって、本当によく調和していました。モリー・サッコシェフと門脇シェフのコラボレーションの無限性も感じられて感動しました。そして「ラ・グランダム ロゼ 2018」は、優しい味わいの中にドライさもあり、本当に見逃せない一本です。大切な仲間と一緒に飲むと素敵なムードや雰囲気を作ってくれますし、夜はもちろん、ランチなどにもおすすめです。日本ではまだロゼを飲む方が少ないので、ぜひ多くの方に試していただきたいですね。パッケージも洗練された大人に似合うお洒落なピンクでとても素敵です。

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

田丸麻紀さん コメント

「ラ・グランダム ロゼ 2018」は、一口いただいた瞬間から、心に残る味わいだと感じました。シャンパーニュの爽やかさや果実味、ほのかに残るスパイス感など、あらゆる要素のバランスが素晴らしく、一口飲むだけでさまざまな感情が湧き上がってくる。感情とともに記憶に残る一杯だと思います。一般的にシャンパーニュというとフレンチのイメージですが、今回、和と洋が融合したお料理と合わせてみて、ジャンルを問わず楽しめると感じました。お寿司にも、ソースをしっかり絡めたお肉にも合いますね。また、パッケージも一目見た瞬間にかわいいと思い、お部屋に飾っておきたくなりました。大切な方へのギフトにも喜ばれそうですね。「ラ・グランダム ロゼ 2018」は、丁寧に作ったお料理とともに、家族で大切な節目や特別なお祝いを迎えるひとときに味わえたら素敵だなと思います。



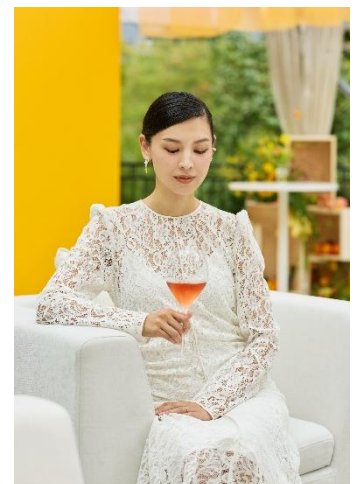
伊達公子さん コメント



今回のお料理は、日本にはないスパイス感など、それぞれの個性がしっかりと感じられる一方で、日本の食材との調和も素晴らしく、モリー・サッコシェフと門脇シェフ、それぞれの技術や個性が重なり合う絶妙なバランスが印象的でした。私自身、テニスプレーヤーとして、コートでは自分をどう表現するかを考えていました。マダム・クリコも難しい時代に挑戦し、自分自身を確立していったのだと思います。その姿に、エレガントさや優雅さの中にある意志の強さを感じました。「ラ・グランダム ロゼ 2018」を味わいながら、シャンパーニュに込められた想いに触れられたことが素晴らしかったです。「ラ・グランダム ロゼ 2018」は、新たなスタートを切りたいときや、気持ちを切り替えて前向きに進んでいきたいときに味わいたいシャンパーニュです。自分の背中を押してくれるような魅力を感じました。

申真衣さん コメント

女性がビジネスの世界で活躍することが容易ではなかった時代に、自らの信念を貫きながらメゾンを発展させ、新たな道を切り拓いたマダム・クリコのストーリーに深く感銘を受けました。起業家として歩んできた立場からも、その挑戦する姿勢や革新性には大きな共感を覚えます。異なる食文化が融合した特別なペアリングを堪能し、特にサワラのカルパッチョの爽やかな酸味と「ラ・グランダム ロゼ 2018」のエレガントで奥行きのある味わいの調和が印象的でした。挑戦を重ねた一年の節目に、大切な女友達とともに乾杯し、お互いを称え合いたくなるような特別な一本になりました。



LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

クリスウェブ佳子さん コメント



お二人のシェフによるペアリングは、最初は洋のものを想像していたのですが、日本人には思いつかないような組み合わせのお料理ばかりで、日本にいながら海外にいるような新鮮な視点での驚きと発見を楽しませていただきました。今回いただいた「ラ・グランダム ロゼ 2018」は、本当に美味しく、マダム・クリコの生き様や歴史を知って胸が熱くなりました。女性が凛と切り開いてきた歴史を感じながら味わうシャンパーニュは、心地よく誇らしい気持ちになります。会場となった日比谷パレスも、フランスのパーティー文化を心から楽しむ方々が集まっていて、とても素敵な空間でした。自宅でも、週末に大切な仲間たちとキッチンで料理を作りながら、ポンと開けて乾杯して楽しみたいですね。

■当日の会場の様子



LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

■「ラ・グランダム ロゼ 2018」に込められたマダム・クリコの精神

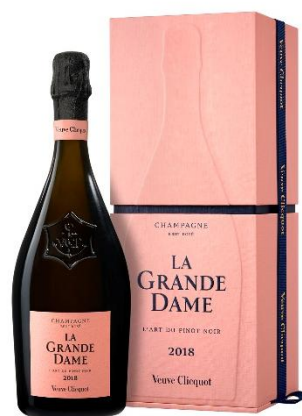
「ラ・グランダム」は、数々の革新を成し遂げ、同時代の人々から「La Grande Dame de la Champagne（シャンパーニュ地方の偉大なる女性）」と称されたマダム・クリコへのオマージュとして生まれたキュヴェです。メゾンの象徴であるピノ・ノワールを讃え、ピノ・ノワールが真に卓越した年にのみ造られる、特別なキュヴェとして、その精神を受け継いでいます。マダム・クリコが掲げた「品質はただひとつ、最高級のみ」というモットーは、現在も「ラ・グランダム」に息づいています。なかでもブジー産の赤ワインについて、マダム・クリコは「我々のブジー産の赤ワインは、比類なきフィネスを体現しています」と語っており、その妥協なき品質へのこだわりが、「ラ・グランダム ロゼ 2018」の味わいにも受け継がれています。



■商品概要

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2018

- ・商品名 : Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé 2018
(ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2018)
- ・価格 : 48,070円（税込） / 箱付き 50,380円（税込）
- ・内容量 : 750ml
- ・ブレンド : ピノ・ノワール 90%、シャルドネ 10%
+ 13% 「クロ・コラン」※区画のピノ・ノワール
- ・ドサージュ : 6g/L
- ・熟成ポテンシャル : 15年以上
- ・サーブ : 10℃～12℃
- ・取り扱い : 全国の主要百貨店ほか



モエ ヘネシー公式 楽天市場店 : <https://item.rakuten.co.jp/moet-hennessy-store/vc-lgd-rose-2018/>

モエ ヘネシー公式 ヤフー店 : <https://store.shopping.yahoo.co.jp/moet-hennessy-s1/vc-lgd-rose-2018.html>

※クロ・コラン：シャンパーニュ地方のブジーに位置する、ヴーヴ・クリコの歴史あるブドウ畑。1741年に取得され、マダム・クリコによって現在の1.3ヘクタールへと拡張されました。「ラ・グランダム ロゼ 2018」にブレンドするピノ・ノワールの赤ワインは、この区画のブドウから造られています。

<テイastingノート>

エレガントなロゼ色は、豊潤さと精緻さの結晶。味わいの第一印象は、チェリー、ラズベリー、カシスを想わせるみずみずしい赤い果実のアロマに、ほのかなスパイスのニュアンスが重なり、香り高いハーブのようなニュアンスを持ちます。

アロマ： スミレやローズを思わせる奥深さに、カシス、ストロベリー、ラズベリー、チェリーのフレッシュな香り。山椒やリコリスのようなスパイスのニュアンスも感じられます。

味わい： マンダリンやブラッドオレンジを思わせるフレッシュな柑橘のニュアンスに、スパイスや赤い果実の風味が重なります。

「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2018 ウェブサイト」

<https://www.veuvecliquot.com/ja-jp/veuve-cliquot-la-grande-dame-rose-2018-10969624.html>

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

■シェフプロフィール

門脇賢寿氏 プロフィール 「鮎 門わき」 大将

東京都町田市出身。17歳から地元の鮎店で修業し、江戸前鮎の基礎を学ぶ。親方の引退を機に渡米。帰国後は飲食企業の総料理長を務める。産地の漁師や仲卸を自ら訪ねて独自の仕入れルートを築き、銀座に「鮎 門わき」を開業。



モリー・サッコ氏 プロフィール 「MoSuke」 オーナーシェフ

パリの高級ホテル内レストランなどで経験を積み、ティエリー・マルクス氏のもとで副料理長を務める。2020年、パリに自身のレストラン「MoSuke」をオープン。フランス、アフリカ、日本の食文化を取り入れた料理で、2021年にミシュランの一つ星とヤングシェフ賞を獲得。



■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、今なおメゾンの中に強く生きています。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。

<https://www.veuvecliquot.com/ja-jp/home>



ヴーヴ・クリコのInstagramやLINEでは最新情報を配信中。この機会に、是非友だち登録を！

Instagram: [instagram.com/veuvecliquot](https://www.instagram.com/veuvecliquot) #veuvecliquot #livecliquot

LINE: <https://line.me/R/ti/p/@343pdkqm>

モエ ヘネシー ジャパンのSustainability/CSRに関してはこちら

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