



モエ・エ・シャンドン史上初
まったく新しい食のコンセプト LE& (ル・アンド) by Moët & Chandon がオープン
ブランド・アンバサダーを務めるロジャー・フェデラーと、
ミシュランで3つ星を獲得したスターシェフ、ヤニック・アレノが共同で作り上げた新境地



© Moët & Chandon

270年以上の伝統を誇り、成功とエレガンスを象徴するシャンパン、モエ・エ・シャンドンは、2014年5月21日夜、フランス エペルネにて、その華やかなスタイルを体現した、まったく新しいコンセプトの期間限定の体験型レストラン「LE&(ル・アンド)」を発表いたしました。

モエ・エ・シャンドンのブランド・アンバサダーを務める世界的テニスプレーヤーのロジャー・フェデラー氏と、ミシュランで3年連続3つ星を獲得したフレンチシェフ、ヤニック・アレノ氏を迎えた「LE&(ル・アンド)」のお披露目パーティには、モエ・エ・シャンドンの社長兼CEO、ステファン・バスキエラと、モエ・エ・シャンドン醸造最高責任者のブノワ・ゴエズも同席し、モエ・エ・シャンドンならではの表現で世界各国からのゲストをもてなしました。

パーティには、ブノワ・ゴエズのクラフトマンシップによるヴィンテージシャンパンとヤニック・アレノ氏の先進的な料理によるダイナミックな出会いを楽しむために世界中からゲストが集いました。

ロジャー・フェデラー氏は、『モエ・エ・シャンドンは、大胆かつ雄大なブランドの真髄を世界に今一度示しています。モエ・エ・シャンドンとヤニック・アレノ氏というパイオニア達の素晴らしい巡りあいに立ち会えることは、光栄であり、大きな喜びです』と語りました。

*こちらのイベント様子は [http://youtu.be/ b htHsvgRU](http://youtu.be/b htHsvgRU) にてご覧いただけます。

至高の食を体験する最高の舞台

「LE&(ル・アンド)」は、かつてナポレオンをももてなしたモエ・エ・シャンドンの迎賓館「L'Orangerie (オランジェリー)」が舞台となります。数々の華やかな歴史を彩ってきた館はモエ・エ・シャンドンの敷地内にあり、この壮大なイベントのために改装され、期間限定のレストランとして特別に一般公開されます。

Moët & Chandon: success is a matter of style

『「LE&(ル・アンド)」は、モエ・エ・シャンドンとヤニック・アレノ氏にしか創りだせない、かつてない食によるセンセーショナルな体験を提供します』と、モエ・エ・シャンドンの社長兼CEO、ステファン・バスキエラは語り、「今夜、ロジャー・フェデラー氏をはじめとするゲストの皆さんにお集まりいただき、モエ・エ・シャンドンのシャンパンとヤニック・アレノ氏のコラボレーションが、全く予想外の方法で、いかに驚きと発見を生み出すかをご覧ください。これは嬉しい限りです」と 歓喜の言葉を残しました。



期間限定で世界中のゲストを迎える「LE&(ル・アンド)」は、革新的かつ独創的な体験を提供し、単なる足し算ではない、センセーショナルな感覚と感情で人々を魅了します。

「LE&(ル・アンド)」には体験的スペースをはじめ数々の発見が散りばめられています。

7 Salt Bar (セブンソルトバー)

最初の体験は、シャンパンに対する塩分のインパクト。ブノワ・ゴエズとヤニック・アレノ氏は、塩分に注目し、それにモエ・アンペリアルな魅惑的な味わいをペアリングしました。それぞれ異なる食感、味わいを組み合わせた7種のアペタイザーと共に、7 Salt Bar は2人の巨匠の見事なコラボレーションをハイライトします。

Cookooing Cellar (クッカーニングセラー)

集ったゲストは、この体験のために特注されたイタリアの家具ブランド「モルテーニ」のオープンキッチンでつくられるひとつの料理を分かち合います。エレガントでシックな Feeling's Sylvie Coquet (フィーリングス・シルヴィ・コケ)の磁器をはじめ、全てがフランス流にオーダーメイドされた空間の中、モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ コレクション 1985、モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ コレクション 2006 と共にライブ感溢れる親密な食卓を囲むことができます。

Blind Shot Room (ブラインドショットルーム)

The Blind Shot Room は暗闇で、ゲストは自らの味覚と嗅覚に頼らなければなりません。部屋にある唯一の灯りは、じっくり煮詰めたパースニップ(セリ科の二年草)のエキスを入れた3つのショットグラスを照らしています。見事な成熟度を誇る逸品、モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ コレクション 1999 とのペアリングを五感を研ぎ澄ましてお楽しみください。

Delice Club (デリースクラブ)

刺激的な体験のフィナーレを飾るのは、モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ コレクション 1999 と、ナイトシーンをグラマラスに演出するモエ・アンペリアルなゴールデン マグナム ボトルです。色鮮やかなデザートと共に魅惑的な夜のしめくりを堪能いただけます。

【概要】

ご予約: www.moet.com にて

価格: お一人さま 450 ユーロ

オープン期間: 2014年6月9日から7月9日の毎週月曜日

最新のグラン ヴィンテージ 2006 で、特別なひとときを彩りましょう

「LE&(ル・アンド)」と共に、モエ・エ・シャンドンは、グラン ヴィンテージ 2006 を発表しました。これは、誉れ高いメゾンのグラン ヴィンテージ コレクションにとって 71 番目の最新作です。フローラルで、包容力があり、風味豊かなグラン ヴィンテージ 2006 は、解釈の自由、その年で最高のワインを厳選すること、それぞれのヴィンテージが持つ個性を尊重すること、という3つのモットーを柱とした、モエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージのスピリットを完璧に体現しています。

「モエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージ 2006 は風味の豊かさ・フレーバーの広がり・花々の香りが特徴。輝きのある淡いゴールドの泡からは、まずフルーティーな爽やかさが感じられ、次第に魅力的なフローラル・ノートへと展開していきます。

グラン ヴィンテージ 2006 のイニシャルノートであるピーチ、マンゴー、バナナは、白コショウ、フリント香(火打石)、アーモンドのより成熟したアロマへと変化し、ハニーサックル(白い花)、ベルガモット、アニスという魅力的なフローラル・ノート、繊細なボタニカル・ノートへと展開していきます。その味わいは、まずネクタリンとカラントのノートのすがすがしさ、次に風味豊かでかつクリーミーな濃厚さが現れ、広がりのあるフレーバーを感じると、最後に心地よいほろ苦さで食欲をそそる柑橘系のフルーツの後味が残ります。



ブレンド(アサンブラージュ)

シャルドネ	42%
ピノ・ノワール	39%
ムニエ	19%

ドザージュ

5.0g/l(エクストラブリュット)

澱抜き(デゴルジュマン)

2013 年

ブノワ・ゴエズ

モエ・エ・シャンドン シェフ・ド・カーヴ(醸造最高責任者)

「偶然の出会いと、大きな勇気で形成されたのが、私のキャリアです」

2005 年よりモエ・エ・シャンドンで醸造最高責任者を務めているブノワ・ゴエズは、ユニークな道を辿ってシャンパンの醸造者となりました。

彼自身が「私はワイン醸造業者の世界で育ったわけではありません。私のキャリアは、偶然の出会いと幸運な出来事の連続、そして何よりも、この仕事に対する天性の直観力によって形成されました」と言うように、その鋭い直感のおかげで、ゴエズは即座にモエ・エ・シャンドンの精神を理解しました。

「シャンパンは、分かち合うことが全て——これは、豊かで情熱に溢れた世界なのです。私は分かち合うことが大好きです。友人とのディナー、アイデアや多様な意見を交換しあう楽しい会話を愛しています。そして、お祝いも大好きです。一瞬一瞬をできるかぎり素晴らしいものにしたいのです」

ゴエズは、熱意、専門的技能、オープンな姿勢によって、現職の醸造最高責任者に就任しました。ゴエズにとって、ワイン造りとは、技術と気配り、知識と創造力を絶妙に融合したものです。モエ・エ・シャンドンのブドウ園で 15 年の経験を積んだ彼の才能と大胆さから生み出される世界は、今後も多くの人を魅了していくことでしょう。

ブノワ・ゴエズの熟練した技術が保証するのは、モエ・エ・シャンドンの際立った個性を持つシャンパン。彼は、衝撃的な革新よりも、緩やかな進歩に重きを置きながらも、メゾンと時代と調和させ続けています。「スタイル」と「品格」がゴエズの個性であり、それは、彼曰く「シャンパーニュ地方で育ったブドウの特別な個性を際立たせ、昇華させる」という彼の仕事にとって欠かせないものです。堂々たる態度と、ブドウのもつ自然の性質に対する敬意を持った異色の若き醸造最高責任者は、モエ・エ・シャンドン精神を守る理想的な人物です。



ヤニック・アレノ

1968年12月16日、ピュトーで生まれたヤニック・アレノ氏は、サン＝クルーのサントス・デュモン高校出身。15歳の頃には、全ての時間を料理に費やし、最高レベルのシェフたちから学んでいました。「ロイヤル・モンソー」で料理人としてのキャリアをスタートした彼は、同ホテルでガブリエル・ビスカイと共に働いた後、「ホテル・ソフィテル・セーヴル」で、ローラン・デュランや Martial Henguehard といったシェフの間近で仕事をしました。Louis Grondard シェフが率いる「ドゥルーアン」に入ると、彼は懸命に働き、料理人として成長をとげ、自身の流儀を確立しました。

彼は、この深く敬愛する高名なシェフに影響を受け頭角を現した後、「スクリーブ」のキッチンを彼自身の手で切り盛りします。1999年、最初のみシュランの星が彼の勤労と独創性に対して与えられました。そして2002年には2つめの星を獲得し、評判を得ます。2003年、「ホテル・ル・ムーリスでシェフ」の仕事に任されると、シーズンごとに真の芸術品ともいえる料理を世に送り出し、2004年にみシュランの2つ星を獲得。そして2007年には、最高峰の3つ星を獲得しました。



マスコミから「Prince of the Palaces(宮廷のプリンス)」というニックネームをつけられたヤニック・アレノ氏は世界最高のシェフの一人です。2013年1月、彼は10年間に在籍したル・ムーリスを退職すると発表しました。「私が今日掲げる目標は、現在手がけているレストランに全精力を傾け、最高のキュイジーヌ・モダンを作り出すべく探求を繰り返すことです。感動を与えることが、私にとって唯一の挑戦です」

ヤニック・アレノは、フランス料理のルールを破り、自由と料理の創造性のために一役買おうとしています。

モエ・エ・シャンドンについて

1743年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。

「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、この洗練されたシャンパンを世界中に紹介し、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきたのです。モエ・エ・シャンドンの品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいは、あらゆる時間を記念すべき瞬間へと導きます。モエ・エ・シャンドンは、270年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

モエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージ コレクションは、世界最大のヴィンテージ シャンパンのコレクションのひとつに数えられています。ヴィンテージ シャンパンは時とともに変化し、シャンパンのサヴォアフェールを究極に讃えるものです。日常を大切な節目へと変貌させるグラン ヴィンテージは、それぞれ1年の個性を凝縮し、その年に収穫された最高のブドウを使った、実にユニークなブレンドなのです。

www.moet.com

www.facebook.com/moet

www.youtube.com/moet/

報道関係者の方のお問い合わせ

モエ・エ・シャンドン PR 事務局 (株)サニーサイドアップ.)

担当: 八田(はった 080-3535-9038)、加藤、三沢

Mail : moet@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050

商品に関するお問い合わせ

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ・エ・シャンドン TEL:03-5217-9906 www.moet.jp