



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

報道関係各位

2018年2月吉日

200th Anniversary of Veuve Clicquot Rose Label

ヴーヴ・クリコ「ローズラベル」誕生200周年

1818年、マダム・クリコによって誕生した世界初のブレンド法を用いた
ロゼ シャンパーニュ、ヴーヴ・クリコ「ローズラベル」が
今年200周年のアニバーサリーイヤーを迎えます



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）の取り扱いブランドである
ヴーヴ・クリコの「ローズラベル」は、マダム・クリコによって1818年、世界初のブレンド法を用いたロゼ シャンパーニュとして誕生
し、今年200周年のアニバーサリーイヤーを迎えます。

伝統と最高級のクオリティを保ちながら、大胆さと革新的な感性で人々を魅了するヴーヴ・クリコ。
ヴーヴ・クリコの数あるシャンパーニュの中でも、赤銅色の色彩から立ち上るレッドフルーツのアロマが魅惑的な
煌めきを放つ「ローズラベル」は、偉大なる女性マダム・クリコの独創的で大胆なアイデアを象徴しています。

今から200年前、マダム・クリコは当時のロゼ シャンパーニュを一新、革新を成し遂げます。
当時、ロゼ シャンパーニュはエルダーベリー抽出物を混ぜる着色法により製造されていましたが、飛び抜けて素晴らしいセ
ラーマスターであったマダム・クリコはこれに満足しませんでした。

マダム・クリコはこのように書き記しています。「我々のワインは口も目も喜ばせるものでなくてはならない」。
高い品質を保つために不可欠な味わい、香り、色彩について、革新的ビジョンを抱いていたマダム・クリコは
変革を起こす勇気をもって、当時の慣例を打ち破り、ロゼ シャンパーニュの製造法を刷新しました。

マダム・クリコが最も気に入っていた、シャンパーニュ地方「ブジー」の赤ワイン用ブドウから、
丁寧に赤ワインを製造し、この赤ワインを白ワインとブレンドするという着想を得ました。
ブレンドの結果、際立った個性を放つロゼ シャンパーニュが誕生しました。
マダム・クリコの才能溢れる創造力、大胆な決断力により1818年、史上初のブレンド法によるロゼ シャンパーニュ「ヴーヴ・ク
リコ ローズラベル」が生み出されたのです。

現在も1818年当時と同じように、ヴーヴ・クリコ ローズラベルは、メゾンのサヴォアフェール（匠の技天賦の才）を象徴して
います。セラーマスターのドミニク・ドゥマルヴィルと彼が率いる専門家チームは、ヴーヴ・クリコ ローズラベルのスタイルを完璧に
表現するフレーバーと特徴を見つけるため、シャンパーニュ地方でも特に評価の高い畑から収穫されたブドウから造られる高品
質の赤ワインを選んでいます。

「ヴーヴ・クリコではいまでも、200年前にマダム・クリコが生み出したのと同じ方法で、赤ワインをブレンドしてロゼ シャンパー
ニュを作っています。このヴーヴ・クリコ伝統のサヴォアフェールによって、力強さとエレガンスを兼ね備え極めて緻密なロゼ シャンパ
ーニュを作ることができるのです。」

ヴーヴ・クリコのセラーマスター（最高醸造責任者） ドミニク・ドゥマルヴィル



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

商品概要



ヴーヴ・クリコ ローズラベル

クラシックなピノ・ノワール、エレガントなシャルドネ、そしてまろやかでフルーティーなムニエをブレンド。そこに選りすぐりの黒ブドウから抽出した豊かな赤色のリザーヴワインをブレンドします。フレッシュでありながら、すばらしく芳醇な味わいを持つ、フルーティーで魅惑的なシャンパーニュは気軽に楽しむことができ、さらにエレガントなシーンに最適です。

ノーズはエレガントでたっぷりした香り。新鮮な赤い果物（ラズベリー、野いちご、チェリー、ブラックベリー）のアロマに続き、ドライフルーツやウィーン風ペイストリー菓子（アーモンド、アブリコット、ブリオッシュ）の香ばしい香りが続きます。

口に含むとまず感じるのは新鮮さ。そのあと、フルーティーなハーモニーが続きます。エレガンスとスタイリッシュさのバランスが完璧の、最高のヴーヴ・クリコスタイルのロゼ シャンパーニュです。フルボディ、フルーティーな美味しさ、みずみずしい熟れたいちごやチェリーが醸し出す強いフレーバー、赤い果物のアロマを放つヴーヴ・クリコのローズラベルは、独創的で大胆なマダム・クリコの精神を象徴するシャンパーニュです。

ブレンド

ヴーヴ・クリコ ローズラベルは、50～60種類のブドウから造られるヴーヴ・クリコのイエローラベルの伝統的ブレンド率（ピノ・ノワールが44～48%、ムニエが13～18%、シャルドネが25～29%）をベースに作られます。数回（普通は5回か6回）の収穫で採れたブドウから造られるリザーヴワインを30%～40%の割合でブレンドすることで、常に変わることのないメゾンのスタイルを表現することができます。年代物のワインは、各畑毎にその個性的な品質とヴィンテージを維持するために、別々に保管されています。さらに、黒ぶどうが原料の赤ワインを12%～13%ブレンドして完成します。ブレンドされたワインはボトル詰めされ、出荷までセラーで3年間の眠りにつきます。

- 商品名 : ヴーヴ・クリコ ローズラベル
- 希望小売価格 : 8,000 円（税別）
- 仕様 : ヴーヴ・クリコ ローズラベル（750ml）1本
- 取り扱い : 全国主要百貨店 / ハイエンドスーパーマーケット





Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

■ ヴーヴ・クリコ 革新的な歩み

1772

創業

1772年シャンパーニュ・メゾン、ヴェーヴ・クリコ創業
ヴェーヴ・クリコ 革新的な歩み



1805

事業継承

わずか27歳で夫に先立たれたマダム・クリコは、その事業を引き継ぐ決意をする近代初のビジネスウーマンの誕生となる

1810

最初のヴィンテージ

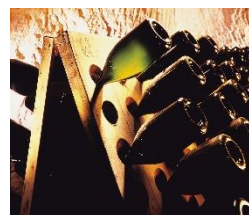
シャンパーニュ地方初のヴィンテージシャンパーニュが誕生
マダム・クリコの革新的なアイデアとセンスで実現



1816

初の動瓶台を考案

澄んだシャンパーニュを作るためにマダム・クリコが考案したのが動瓶台
これにより濁りのない美しいシャンパーニュづくりが実現
今では多くのシャンパーニュメゾンがその手法を導入



1818

ロゼ シャンパーニュ誕生

ブレンド法による初のロゼ シャンパーニュが誕生

1972

ラ・グランダム誕生

マダム・クリコの偉業にオマージュを表し、名づけられたメゾン初の高級キュヴェ
マダム・クリコが掲げた「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に基づいてつくられた



ヴェーヴ・クリコ

1772年創業のシャンパーニュ・メゾン、ヴェーヴ・クリコは、2世紀以上にわたり、マダム・クリコが掲げた「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に忠実に、最高品質のシャンパーニュを追い求めてきました。そのエレガントな味わいととも
ヴェーヴ・クリコを特徴づけるのが、イエローカラーに彩られた自由なスタイルと、ヴェーヴ・クリコをひとつの芸術としてとらえた、
美とスタイルの追求にそそがれるあくなき情熱、そして革新への取り組みです。
軽やかに、遊び心ふんだんに。最先端の感性をまとった真のラグジュアリーで人々を魅了し続けている、大胆でエレガントな
シャンパーニュ ヴェーヴ・クリコは世界150か国以上で愛されています。

報道関係の方のお問い合わせ先：

ヴェーヴ・クリコ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当：楠、石原、武田
Mail:vc@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9738