報道関係各位

2019年2月吉日

Veuve Clicquot
IN THE SNOW

## ヴーヴ・クリコが贈る、エキサイティングなウィンターシーズン

# Veuve Clicquot “In the Snow”

## 日本初開催が決定！

## 世界が注目するスノーリゾート・ニセコに限定ポップアップ ラウンジも登場
## 2019年3月1日（金）から3月10日（日）まで

◆「レストラン＆カフェ タンタ・アン」内外に展開される「ヴーヴ・クリコ “イン ザ スノー” ポップアップラウンジ 」。画像はイメージです。

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 ヴーヴ・クリコは、人生に大胆な彩りを添えるシーズナルのアクティビティの一環として、これまで世界のスキーリゾートに彩りを添えてきた**「Veuve Clicquot “In the Snow”（ヴーヴ クリコ イン ザ スノー）」**を、2019年のウィンターシーズンにむけて日本で初開催いたします。

初開催の地となるのは、国際的スキーリゾートとして人気を博すニセコ。2019年3月1日（金）から3月10日（日）にかけて、ニセコ エリアのカフェ、ラウンジ、レストランなどにて、ヴーヴ・クリコのエレガントなサプライズに満ちた心地よい空間の中で、ブランドのフラグシップ・シャンパーニュであるイエローラベルを中心にお楽しみいただけます。

デンマーク語で“人と人の触れあいから生まれる、温かく居心地の良い雰囲気”を意味する「ヒュッゲ」をテーマに掲げたヴーヴ・クリコ ”イン ザ スノー“は、仲間や大切な人と過ごすウインターシーズンに、心地よいくつろぎのひとときを楽しめる数々のおもてなしをご用意して、皆様をお待ちしております。

特に雄大なスケールを誇るニセコ グラン・ヒラフ ゲレンデ中心部のゴンドラ乗り場に位置する、「レストラン&カフェ タンタ・アン」では、ヴーヴ・クリコのポップアップ ラウンジが期間限定で登場！期間中、テラスや屋内にて「ヴーヴ・クリコ　イエローラベル」、「ヴーヴ・クリコ　ローズラベル」、「ヴーヴ・クリコ　リッチ」をバイ・ザ・グラス、バイ・ザ・ボトルで、またスペシャルセットメニューとしてお楽しみいただけるほか、ヴーヴ・クリコのスペシャル ゴンドラ・ラッピングなども出現します。

伝統と最高級のクオリティを保ちながら、エレガントで遊び心たっぷりな感性で人々を魅了するヴーヴ・クリコ。
白銀に輝く美しい場所で、ヴーヴ・クリコと共に大胆に彩られたウィンターシーズンをお楽しみください。
Let Life surprise you!

**【ヴーヴ・クリコについて】**
1772年にフランスのランスで創業して以来、シャンパーニュメゾン、ヴーヴ・クリコは、人々の生活に大胆な彩りを与えてきました。シャンパーニュを超越する存在、ヴーヴ・クリコは、太陽の光があふれるような鮮やかなイエローのメゾンのテーマカラーを通して表現されているとおり、生きる悦びがはじけるアティチュード（姿勢）そのものなのです。大胆さと革新的な感性をもち、シャンパーニュ地方の「偉大な女性（ラ・グランダム）」として知られたマダム・クリコがメゾン経営を引き継いだのは1805年のことでした。まもなく、商才を遺憾なく発揮してメゾンの礎を築いたマダム・クリコは、まだまだ女性がビジネスに進出することの少なかった時代に、初期のキャリアウーマンとも言うべき存在となりました。卓越したメゾン文化を育み、「品質はただひとつ、最高級だけ」を自らのモットーとした彼女。マダム・クリコの情熱、ビジョン、そして内からあふれでるフランスならではのアール ド ヴィーヴルは、今日まで、彼女の名前を冠するメゾンの中に生き続けています。ヴーヴ・クリコは、アイコニックなイエロー・ラベルをはじめとする卓越したシャンパーニュと、世界中の楽しい体験を通して、喜びを広げます。

www.veuveclicquot.com
facebook.com/veuveclicquot
instagram.com/veuveclicquot
twitter.com/veuveclicquot
#LiveClicquot

**【ヴーヴ・クリコ “イン ザ スノー” イメージ】**

## ヴーヴ・クリコ　イエローラベル

イエローラベルは、シャンパニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコのひとつの芸術品です。創業以来変わることのないメゾンのスタイルがあますことなく表現されています。
ピノ・ノワールはヴーヴ・クリコのしっかりとした骨格を与えており、ピノ・ムニエはまろやかさを加えています。そして、シャルドネが完璧にバランスのとれたシャンパーニュに不×な優雅さとフィネスを加えています。
「力強さ」と「繊細さ」というふたつの相反する特徴がうまく調和しており、完璧なおバランスを保っています。この不変の魅力により、理想的なアペリティフとなり、またお料理とともに楽しむことができます。

## 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、アプリコット、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。

## ヴーヴ・クリコ リッチ

ミクソロジーのために特別なドサージュをブレンドした新しい時代にぴったりのシャンパーニュ。
最高級のブドウ（ピノ・ノワール45%／ムニエ40%／シャルドネ15%）で造られたシャンパーニュ。ドサージュを高めることで、ヴーヴ・クリコならではのピノ・ノワールに新たな味わいがもたらされるとともに、存在感を増したムニエが新鮮でフルーティかつグルマンな香りを強めています。柑橘系でフローラルな味わいが広がり、バランスのとれたフレッシュさとクリーミーな余韻は全てのヴーヴ・クリコ シャンパーニュに共通したノーツです。新しい感覚のヴーヴ・クリコらしいツイストのきいたシャンパーニュです。

報道関係の方のお問い合わせ先：
ヴーヴ・クリコ PR事務局　(㈱サニーサイドアップ.)　担当：清水（徹）、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