

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 開催決定！

国際的スキーリゾートとして人気を博すニセコに、今シーズンも期間限定ポップアップラウンジが登場
【開催期間：2020年1月19日（日）～1月31日（金）】



「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として、「**Veuve Clicquot In the Snow（ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー）**」を、2020年のウィンターシーズン中の1月19日（日）～1月31日（金）まで開催いたします。

これまで世界のスキーリゾートに彩りを添えてきたヴーヴ・クリコ イン ザ スノーの開催地となるのは、今年3月に引き続き、国際的なスキーリゾートとして人気を博すニセコ。ニセコエリアのホテル、ラウンジ、レストラン、ナイトクラブなど、ヴーヴ・クリコのエlegantで心地よい空間の中で、ブランドのフラッグシップ・シャンパーニュであるイエローラベル、ローズラベルを始めエクストラブリュット、エクストラオールドなどをバイ・ザ・グラス、バイ・ザ・ボトルにてお楽しみいただけます。

デンマーク語で温かく居心地の良い雰囲気の意味する「ヒュグゲ」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ィンターシーズンに、心地よくエキサイティングな空間と数々のおもてなしをご用意して皆様をお待ちします。ニセコひらふエリアの中心に位置するひらふ十字街には、ヴーヴ・クリコのポップアップラウンジ「ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー」が期間限定で登場！期間中、温かなイエローのライトに照らされた北欧スタイルのテントの中に出現する心地よいラウンジにて、ヴーヴ・クリコとオリジナルフードを提供します。今回のフードは、東京・広尾の81（エイティワン）のオーナーシェフである永島健志氏が監修。ここでしか味わえない北海道ならではのオリジナルフードをお楽しみください。伝統と最高級のクオリティを保ちながら、エlegantで遊び心たっぷりの感性で人々を魅了するヴーヴ・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。

【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、生きる喜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「偉大なる女性（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、アイコンックなイエロー・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

#veuveclicquot #clicquotinthesnow #liveclicquot



【商品概要】



ヴーヴ・クリコ イエローラベル

イエローラベルは、シャンパーニュ・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、ムニエはまる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可欠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して、またお料理とあわせて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、そしてまる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、アピコット、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 エクストラブリュット エクストラ オールド

傑出したフレッシュネス、豊かさ、ストラクチャーを備えた6つのヴィンテージ:1988年、1996年、2006年、2008年、2009年、そして2010年がブレンドされています。メゾンの伝統と、その長い歴史の中で培われたブレンドの知識に基づいて、エクストラブリュット エクストラ オールドのために厳選されたワインはいずれも、最短で3年にわたり、澱とともに大樽の中で熟成されます。さらに、ボトルに詰められたワインは、セラーの棚で、ふたたび3年の月日をかけて熟成されます。リザーヴワインの円熟した豊かさを活かすため、ドサージュの割合は、1リットルにつき3gとごく低く抑えられています。複雑さ、清らかさ、豊かさ、フレッシュさといった特徴がさらに際立ち、フレンチから和食まで幅広いガストロミーのシーンに寄り添って、ワイン愛好家の方の嗜好に広くお応えする、希少な商品です。

報道関係の方のお問い合わせ先：

ヴーヴ・クリコ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当：滝口、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