

南仏・プロヴァンス地方発 世界最高峰のロゼワイン「シャトー デスクラン」より
新たな楽しみ方を提案するロゼワイン「ザ ペール」 および
屈指のヴィンテージ・ロゼワイン
「ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」
発売を記念したペアリングディナーに
Mattさんやミチさんなど多くのセレブリティが出席



Mattさん



ミチさん

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）は、フランス・プロヴァンス地方の世界最高峰ロゼワイン「シャトー デスクラン」より、新たな楽しみ方を提案するロゼワイン「ザ ペール」と屈指のヴィンテージ・ロゼワイン「ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」の2種を2023年6月より順次販売開始いたします。

発売に先駆け、いち早く「ザ ペール」、「ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」をお披露目したペアリングディナーイベントを開催し、Mattさんやミチさんなどのセレブリティが来場しました。ペアリングディナーイベントでは、この日のために来日したシャトーデスクラン ブランドアンバサダーのベンジャミン・スマジャ氏より、「ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」がお披露目され、会場となったアンダーズ 東京 ザ タヴァン グリル&ラウンジのペアリングディナーとともに振舞われました。「ザ ペール」と「ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ」の世界観に合わせ、ディナー会場はピンク色の装飾で彩られました。

2006年以降サシャ・リシーヌ社長率いる有能な醸造チームが造るシャトー デスクランは、「ロゼワインの品質を引き上げた革新的なワイナリー」と評されるほど、多くのワイン評論家やジャーナリストから注目され、南フランスを代表するエステートとして確固たる地位を確立しています。シャトーデスクランブランドアンバサダーのベンジャミン・スマジャ氏は、以下のように語りました。「シャトーデスクランは、ロゼワインのニューウェーブ、ニューエイジのような存在として、夏に限らず年間を通して日常生活や大切な人とのひとときを彩ってくれます。特に鮭とのペアリングはおすすです。ぜひ若い世代を含む多くの方々に気軽に楽しんでいただけたら嬉しいです。」



Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

シャトー デスクランのペアリングディナーを楽しむセレブリティゲストの様子



■ Mattさんコメント

父がワインを造っており、ロゼワインもとても好きで日常的に飲んでいるので、こうして皆さんと一緒に楽しむことができ、大変光栄でした。名前がMatt “Rose”というので、可愛らしいバラに囲まれながら素敵な時間を過ごすことができ嬉しいです。テラスで食事を楽しんだりすることが大好きなので、これからの季節は外でロゼワインを飲みながら、心地よい時間を過ごしたいです。

■ ミチさんコメント

今夜はスペシャルな時間を、ロゼワインと一緒に過ごせてとても楽しかったです。ロゼワインは日常をスペシャルにしてくれるものだなと感じ、今日のような素敵なディナーにも似合うけど、日常で友人とカジュアルに楽しむのにも、お祝いの日に家族と飲むのにもぴったりだと思いました。シャトー デスクランのあるフランスも、お仕事でもプライベートでも訪れる大好きな場所なので、今回はメゾンの皆さんとディナーができてとても光栄でした。



■ 会場の様子



ブランドアンバサダーの
ベンジャミン・スマジャ氏



ザ パール



ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ



ローズの花のアレンジやキャンドル等パールピンクをあしらったテーブルコーディネート



CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL

シャトー デスクラン

ウィスパリング エンジェル 2022 ヴィンテージ

コート・ド・プロヴァンスの厳選された畑で造られた、繊細なロゼワイン。さわやかでエネルギッシュで魅力的、そんな表情豊かな味わいと、ドラマチックなフィニッシュが特徴の2022 ヴィンテージ。

- 容量：750mL
- 品種：グルナッシュ、サンソー、ヴェルメンティーノ
- アルコール度数：13%
- 希望小売価格：3,100円（税抜）

テイastingノート

- 色： 天使の頬のような淡いローズカラー
- 香り： ホワイトチェリー、ピーチ、ラズベリーのアロマ
- 味わい： 白やピンクのフレッシュな果実に、スパイスやハーブ、ミネラル感がマッチ。天使のささやきの様な繊細な持続性のある余韻が特徴です。

THE
PALE
ROSE by SACHA LICHINE

CHATEAU D'ESCLANS THE PALE

シャトー デスクラン

ザ パール

華やかでグルメなライフスタイルを愉しむ人のためのロゼワイン。

フレッシュな香りと、繊細でフルーティーな味わいが特徴。
カラフルで遊び心のあるラベルもそのエレガントな味わいをよく表しています。

- 容量：750mL
- 品種：グルナッシュ、サンソー、シラー
- アルコール度数：13%
- 希望小売価格：2,000円（税抜）

テイastingノート

- 色： 透き通ったピンク
- 香り： 表現力豊かでフレッシュな素晴らしいアロマ
- 味わい： 繊細でフルーティーな味わいが特徴です。



■ シャトー デスクランについて

フランス・プロヴァンスのロゼワインとして世界的にトップクラスの評価を誇るシャトー デスクラン。プロヴァンス地方のラモット高原に位置するエスクラン渓谷の自然豊かな丘陵地、サントロペの上の海岸から40km北にある、コート・ド・プロヴァンスの中心に位置しています。

シャトーの起源は12世紀以前にまで遡り、地下に所有するセラーはそのエリアで現存する最古のものです。19世紀半ばに、ヴィラと呼ばれるトスカナ地方の建築様式で建てられたシャトーは、今でもその美しい景観を維持しています。そして、2006年からサシャ・リシーヌ氏率いる有能な醸造チームによってその歴史は引き継がれ、「ロゼワインの品質を引き上げた革新的なワイナリー」と評されるほど、多くのワイン評論家やジャーナリストから注目されるシャトーとなりました。今ではフランスだけでなく米国市場でも人気を誇るフランスロゼワインとして、確固たる地位を確立しています。

エスクラン渓谷の、岩が多く石灰質土壌の丘陵地にあるエステートは267ヘクタールに広がり、そのうち74ヘクタールにAOP（原産地呼称保護ワイン）「コート・ド・プロヴァンス」ワイン用の非常に優れたブドウが植えられています。ブドウ畑は、栽培長とチームによって上質なテロワールに始まる最高水準がしっかりと維持されています。

また、最新技術を駆使したロゼワイン造りもシャトー デスクランの特徴です。ワインに使われるブドウは、手作業で選果した後に光学式の選果機へかけ、完全に除梗し、形や大きさ、色、総合的な状態が均一で高い水準を満たしているもののみが使用されます。ステンレス製の蛇管冷却システムと、3段階に圧搾できる密閉式の特製プレス機を使用し温度管理を徹底することでワインのテクスチャーとエレガントさが守られます。ブドウの選別から発酵まで、徹底的にこだわったワイン造りの独自のアプローチが守られています。

公式ウェブサイト：https://www.mhdkk.com/brands/chateau_d_esclans/



報道関係の方のお問い合わせ先：

シャトー デスクランPR事務局（株式会社サニーサイドアップ）
担当：矢野（080-7934-3745）、小俣（070-1439-4083）
Mail: estateswine@ssu.co.jp 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：03-5217-9731