

Press Release

～フランスで一番愛されているシャンパーニュ～  
今年もニコラ・フィアットで七夕シャンパーニュを！



フラッグシップシャンパーニュ「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」

フランスで一番愛されているシャンパーニュ”ニコラ・フィアット”を今夏都内のレストランでお楽しみいただけます。美味しいお料理はもちろん、東京の中心地ならではの眺望が良いレストランから、都会のオアシスのような緑豊かなレストランまで、夏の夜空を楽しむのにぴったりなレストランが揃っています。

各レストランでは、フラッグシップシャンパーニュ「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」をご提供\*。力強さに加えて、果実味もしっかり感じられるフレッシュでイキイキとした味わいで、フレンチから和食まで様々なジャンルと相性の良いシャンパーニュです。

\*一部レストランでは、その他のキュベもご用意しております。詳しくは概要をご覧ください。

フランスで、シャンパーニュを飲むことを、きらめく無数の泡にかけて“星を飲む”と表現することから、ニコラ・フィアットでは、七夕にシャンパーニュを飲みながらゆっくりと過ごすことを提案しています。エンブレムにも卓越性とラグジュアリーを表す「星」が配されています。各レストランでは、笹やブランドオリジナルの短冊など、七夕をシャンパーニュでお祝いするのにぴったりなデコレーションも予定しています。

今年は、ニコラ・フィアットで夏の始まりをお祝いしませんか。

ニコラ・フィアットを楽しめるレストラン

レストラン一覧：\*開催時期順

レストラン名 (所在地)	URL	実施期間
natuRe tokyo (明治公園)	<a href="https://nature-tokyo.zetton.co.jp/">https://nature-tokyo.zetton.co.jp/</a>	6/1(土)～7/31(水)
CADRAN (銀座)	<a href="https://ginza-cadran.zetton.co.jp/">https://ginza-cadran.zetton.co.jp/</a>	6/1(土)～7/31(水)
THE UPPER (丸の内)	<a href="https://the-upper.jp/">https://the-upper.jp/</a>	6/7(金)～7/7(日)
BALCON TOKYO (六本木)	<a href="https://balcon-tokyo.zetton.co.jp/">https://balcon-tokyo.zetton.co.jp/</a>	6月中旬～7/31(水)
ウェスティン東京 ザ・ラウンジ(恵比寿)	<a href="https://www.theloungtokyo.com/jp/">https://www.theloungtokyo.com/jp/</a>	7/6(土)～8/31(土) *アフタヌーンティーは土日のみ

## CADRAN / natuRe Tokyo / BALCON TOKYO



CADRAN ペアリングセット イメージ



CADRAN テラス

メニュー：

“レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット” バイザグラス／8TH SEA OYSTER とのペアリングセット

## THE UPPER



THE UPPER バイザグラス イメージ



THE UPPER テラス

メニュー：

“レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット” バイザグラス

## ウェスティン東京 ザ・ラウンジ



ザ・ラウンジ  
チーズアフタヌーンティーとのペアリングセット



ザ・ラウンジ 店内

メニュー：

チーズアフタヌーンティーとのペアリングセット

\*レゼルヴ・エクスクルーシヴ ロゼ、コレクション・ヴィンテージ ブラン・ド・ブランも提供予定

## フラッグシップシャンパーニュ 「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」



ニコラ・フィアットのスタイルを完璧に体現したフラッグシップシャンパーニュ。セラーで十分に熟成を重ねることで魅力的に成熟し、完成されたスタイルと調和、真のシャンパーニュが備えている生命力を、余すところなく楽しめるフレッシュでイキイキとしたシャンパーニュです。芳醇な洋ナシとみずみずしいアプリコットのアロマが見事に溶け合い、たっぷりのきめ細かな泡に弾け、時間が経つほどにその本当の魅力が解き放たれます。複雑な味わいの中に素朴さがあり、爽やかで情熱的。対照的な風味とも見事にマッチングします。

### おすすめのリアージュ

スモークサーモントースト、スズキの刺身、エビとコリアンダーのソテー、魚のココナッツミルク包み、ルバーブのタルトタタン、生春巻き など

産地	フランス シャンパーニュ地方 コート・ド・ブラン、セザンヌ、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ
セパージュ	40%ピノ・ノワール、20%シャルドネ、40%ムニエ
熟成	4年
希望小売価格	6,760円（税抜き）
輸入販売元	日本酒類販売株式会社
販路	Amazon、楽天市場、その他小売店、飲食店など

### Nicolas Feuillatte（ニコラ・フィアット）について

1976年に設立した<ニコラ・フィアット>は、日本マーケットにおいて“季節と共にシャンパーニュを楽しむ”ことを提唱しています。

創業者のニコラ・フィアットとアンリ・マッカーは高品質のシャンパーニュをできるだけ多くの人の日常に届けることを使命とし、設立から30年間でフランス No.1、世界 No.3 の販売数を達成しました。

この、短期間で目覚ましい成長を支えているのが、シャンパーニュの大規模メゾンでは珍しい協同組合というビジネスモデルです。世界最大の5,000を超える協力農家との緊密な関係のおかげで、常に高品質のブドウを使用することができます。そしてメゾンと農家は、環境問題に関する定期的な情報交換や土壌研究、研修、技術支援を通じてシャンパーニュ地方のブドウ栽培を持続可能にするための努力を続け、サステナブルなビジネスモデルを構築しています。

公式ウェブサイト：<https://www.nicolas-feuillatte.com/jp/>

公式 Instagram：@nicolasfeuillatte\_jp [https://www.instagram.com/nicolasfeuillatte\\_jp/](https://www.instagram.com/nicolasfeuillatte_jp/)

公式 X：@Feuillatte\_jp [https://twitter.com/feuillatte\\_jp](https://twitter.com/feuillatte_jp)

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/Champagne.Nicolas.Feuillatte.Japan>

\*画像はこちらよりダウンロードください。

<https://bit.ly/3X3deQQ>

一般のお客様からのお問い合わせ先：

商品に関して（クレジット表記）

ブランド表記：ニコラ・フィアット

問い合わせ先：輸入総代理店 日本酒類販売株式会社 <https://www.nishuhan.co.jp/contact/>

メディアからのお問い合わせ先：

ニコラ・フィアット PR 担当 キャンドルウィック株式会社 新村、三浦、橋爪

TEL. 03-6261-6050 / e-mail: [nicolas@candlewick.co.jp](mailto:nicolas@candlewick.co.jp)