

Press Release

～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 最高醸造責任者、ギョーム・ロフィアン来日  
パルムドール・ブリュット 新ヴィンテージも初お披露目！



ニコラ・フィアット テイスティングセミナー

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”の最高醸造責任者ギョーム・ロフィアン（Guillaume Roffiaen、以下ギョーム）が10月に来日し、ニコラ・フィアットの理解促進のため、テイスティングセミナーをはじめとする様々な活動を行いました。ギョームは、2014年に「ワイン醸造と品質管理」取締役として入社し、2017年よりニコラ・フィアットの最高醸造責任者を務めており、東京では昨年以來、福岡は初めての訪日となりました。

飲食業界関係者および有資格者向けに、東京、福岡とも各回50名限定の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」を含めた全6種類のテイスティングセミナーを開催し、ギョームが解説いたしました。東京では、パルムドール・ブリュットの新ヴィンテージとして2009年のキュヴェを世界で初めて業界のプロフェッショナル向けに紹介し、2008年ヴィンテージとの違いを説明しました。ギョームは、以下のように述べています。「2009年を2008年より前にリリースしているメゾンも多い中、ニコラ・フィアットは2009年が更に長期熟成に適していると考え、ヴィンテージ通りの順でリリースしました。今回このように紹介する機会をいただき光栄です。」日本マーケットでは、2025年より順次販売を予定しています。福岡では、フランスでも生産者の知識と技術向上のために行っている、「3種の胡椒とのペアリング」を交えながら試飲会を行いました。さらに、セミナーを通してギョームは、「日本は、シャンパーニュのマーケットに置いて非常に重要です。我々と同じ立場としての質問も多く、質疑応答は意義がある大変興味深い機会でした。」とコメントしました。



最高醸造責任者 ギョーム・ロフィアン

また、今回はソムリエおよびジャーナリストの方々向けに、20年瓶内熟成されたシャンパーニュ“クロノテーク”をテーマにしたセミナーも実施しました。それぞれのヴィンテージ合わせたドザージュを行っているため、必然的に生産できる本数が限られており、各ヴィンテージ（1999年、2000年、2002年）300本程度しか生産が見込まれておらず、現在、日本では“アマン東京”のみで販売される非常に貴重なキュヴェです。セミナーでは、パルム・ドールと比較しながら、製造時の基準や各ヴィンテージの特徴を解説しました。ギョームは「私は時間の深みの中で造られたクロノテークに対して、今までのパルム・ドールとは違った解釈をしており、前任者によって造られたものを最近のモダンスタイルに調整をしました。それぞれのヴィンテージには個性とコントラストがあり、非常に特徴的です。」と述べています。



クロノテーク テイスティングセミナー

ミシュラン一つ星およびミシュラングリーンスターを取得したレストラン“ラチュレ”では、メディア向けにテイスティングセッションを開催しました。生産者を大切にしている“ラチュレ”の志が、ニコラ・フィアットとの5000を超える生産者（協同組合）に寄り添った関係性と通ずるものがあり、今回、テイスティングを実施する運びとなりました。ジビエを中心としたお料理と4種のキュヴェのペアリングを行い、その1つとしてセレクトしたコレクション・オーガニック エクストラ ブリュットに関してギョームは、次のようにコメントしました。「オーガニックシャンパーニュはまだ大きなマーケットではないが、多くの協力農家から優れたブドウを仕入れることが出来ているおかげで、生産量のキャパシティーをもて、自分の好みにあったアッサンブラージュができています。現在オーガニックブドウを栽培する畑は90ヘクタールにまで拡大しました。また、ニコラ・フィアットの畑の半分以上が環境認証\*を受けており、協力農家をサポートしながら、環境問題に真摯に取り組んでいます」。

\*ISO 14001（環境マネジメントシステム）



メディアランチ イメージ



メディアランチ テイスティングキュヴェ

ギョーム・ロフィアン / Guillaume Roffiaen プロフィール



農学と農業食品工学を学んだ後、2002年に国家認定ワイン醸造士（DNO）の資格を取得し、卒業要件のインターシップとしてニコラ・フィアットで研修。シャンパーニュ地方のワイン醸造プロセスの品質要件への深い理解を含めて、卓越したワイン醸造学の専門知識を持ち、さらには、ニコラ・フィアットのシャンパーニュをあらゆる市場で展開している。

2014年：「ワイン醸造と品質管理」取締役就任

2017年：最高醸造責任者就任

2018年：栽培担当、取締役を兼務

## 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・マッカール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。\*IWSR 調べ

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、持続可能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/4fb5hP7>

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

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