

Press Release

フランス売上 No.1 シャンパーニュ ニコラ・フィアット
醸造最高責任者 ギョーム・ロフィアンが来日
多彩なシャンパーニュの魅力を各方面へ紹介



ニコラ・フィアットの醸造最高責任者 ギョーム・ロフィアン

フランスで最も飲まれているシャンパーニュブランド<ニコラ・フィアット>の醸造最高責任者 ギョーム・ロフィアンが10月に4年ぶりに来日し、ソムリエ、メディア、顧客向けに東京、大阪でニコラ・フィアットの理解促進のため様々な活動を行いました。日本はワインとシャンパーニュに成熟しているトッププライオリティのマーケットであり、今回は5回目の来日となります。

ニコラ・フィアットは、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、“特別な時だけでなく、ちょっと贅沢したい日常にシャンパーニュ”をという新たなシャンパーニュ文化を創り出しています。シャンパーニュ地方の約1/3をカバーする、5,000を超えるブドウ栽培家による協同組合というビジネスモデルで、創業から30年で、フランスでNo.1、世界でも第3位の売上を達成しています。

メディアの皆様には、ニコラ・フィアットのスタイルを象徴するフラッグシップ・シャンパーニュ「レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット」をはじめ、2008年のヴィンテージシャンパーニュ「パルム・ドール」までバリエーション豊かなシャンパーニュをテイastingいただきながら、急成長の秘訣や、バリエーション豊富なシャンパーニュを生み出すことができる理由について理解を深めていただきました。ギョームは「各シャンパーニュの特徴は様々だが、一貫しているのはフレッシュさと優しさ。ニコラ・フィアットはシャンパーニュのブドウ園の約1/3をカバーしており、安定したブドウの供給が可能で、ブドウの品種もシャンパーニュ全体を表現することができる。また、栽培農家とは長年 Win-Win の関係を築いてきているので品質の良いブドウの栽培に繋がる。是非皆さんにもフランスで一番飲まれているニコラ・フィアットのシャンパーニュを気軽に味わっていただきたい。」とコメントしました。

本社広報・PR 担当部長のアンヌ＝ロール・ドメニキニは、「ニコラ・フィアットのシャンパーニュは和食をはじめ幅広いジャンルに合うので、フランス料理に限定せずあらゆるシーンで楽しんでいただける。特にシーフードが持つミネラル感や塩味、脂身とシャンパーニュとの相性は素晴らしく、是非、鮨や刺身と合わせて新しい楽しみ方を体験していただきたい。」とコメントしました。

東京と大阪では日本ソムリエ協会とのコラボレーションで、テイastingセミナーを実施しました。ニコラ・フィアットが生産者の知識と技術向上のために行っている、胡椒とのペアリングも紹介。全6種類のニコラ・フィアットのシャンパーニュと3種類の胡椒とのペアリングを体験いただきました。ギョームはシャンパーニュを食事とのペアリングを非常に重視しており、「料理との相性をチェックするのはもちろん、お客様の期待に常に応えるという非常に高度なソムリエの仕事を尊敬している。様々な料理と相性の良いニコラ・フィアットの可能性を感じていただきたい。」とコメントしました。



また、フレンチの名店、”SUD Restaurant / TERA KOYA”の間 光男氏にご協力いただき、ニコラ・フィアットの5種類のシャンパーニュとペアリングした一夜限りの特別フルコースディナーをご提供いただきました。5種類のシャンパーニュそれぞれの特徴を見事にとらえ、前菜からデザートまで、独創的な素材で繊細な技術で組み立てられた美しい料理の数々は、まるで芸術作品のようでした。間シェフは「ニコラ・フィアットの多彩なシャンパーニュに合わせて、様々な食材と調理法に、遊び心も取り入れてマリアージュを表現した。本店の庭で採れた青レモンをはじめ、海のものから山のものまで国産の食材を中心に、楽しんでいただける料理を考案した。」とコメントしています。スペシャルゲ

ストとして参加いただいた、コラムニストであり、シャンパーニュ騎士団シュバリエの称号を持つとともに、世界ベストレストラン50 日本評議委員長を務める中村孝則氏は、「フルコース全てのメニューとシャンパーニュをペアリングするというのは、バリエーション豊かなニコラ・フィアットならではの。間シェフの独創的なコース構成は、シャンパーニュに合う意外な食材の組み合わせを知る素晴らしい機会となった。レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュットの梨のアロマに合わせた、フカヒレ、アワビ、ピータンの中華風のアミューズや、力強いコクを持つパルム・ドール ブリュット 2008 を、普通ならシングルモルトを合わせるハギス（肉の内臓の腸詰）とペアリングするなど、間シェフの巧みなマリアージュは感動的。」とコメントしました。



写真上：左から、中村孝則氏、ギョーム・ロフィアン、間 光男氏

写真左：間シェフによる「和牛フィレ肉のポワレに小さなハギスを添えて、フォアグラのグレスで3時間コンフィにしたキタアカリ、香茸とジロルのピュレ、ソース・ジュ・ド・プフ」

ニコラ・フィアットのシャンパーニュ一例



レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット



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 2017



グランクリュ ブラン・ド・ノワール 2014



パルム・ドール ブリュット 2008



パルム・ドール ロゼ インテンス 2008

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、自由な発想で、“特別な時だけでなく、ちょっと贅沢したい日常にシャンパーニュを楽しむ”という新たなシャンパーニュ文化を創り出しています。

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年間でフランスで第1位、世界で第3位の販売数を達成しました。この、短期間での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/

公式 X (旧 Twitter)：@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/3Sm4Md2>

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：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、橋爪

TEL: 03-6261-6050 / e-mail: nicolas@candlewick.co.jp