

夏にお引っ越し！オンラインでも会場でも楽しめる！ 伊勢丹新宿店「世界を旅するワイン展」開催！



■三越伊勢丹オンラインストア
6月26日（土）午前10時～9月3日（金）午前10時

■伊勢丹新宿店 本館6階 催物場
7月21日（水）～7月26日（月）
最終日午後6時終了



伊勢丹新宿店では、7月21日（水）～26日（月）に「世界を旅するワイン展」を開催いたします。今回から夏に開催時期を変更しての実施。世界25か国、約1,300点のワインとスパークリングワインが一堂に会するワイン好きの方のためのお祭りです。今回は、夏におすすめのスパークリングを特集するほか、近年注目の日本ワインや自然派＆ナチュラルワインを豊富にご紹介します。三越伊勢丹オンラインストアでは、催物場に先駆けて販売を開始！いち早くお祭り気分を味わっていただけます。

※会場の混雑状況により入場制限を実施する場合がございます。※会場内での無料試飲提供はございません。

※イベントの内容は、都合により変更または中止となる場合がございます。

NEW！ ■スパークリングワイン ■暑い夏につい飲みたくなるスパークリングワインを大特集

イベント初出品！イギリスのスパークリングの顔ともいえるワイナリーの1本



瓶内二次発酵で長期熟成（3年以上）でつくられ、100%自社畑のシャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエを使ったバランスの良い味わい。複雑なアロマにアーモンドやパイ生地、焼きりんごのフレーバーを感じ、お料理にも相性が抜群。シャンパーニュと比較され、多くの賞を受賞しています。

【英国】＜ナイティンバー＞クラシック・キュヴェ MV（白発泡・辛口／750ml）8,800円

夏におすすめ！氷で飲みたいアイスシャンパーニュ



特別なドザージュでブレンドされて造られたヴーヴ・クリコリッチロゼは、厳選された素材と組み合わせ合わせてオンザロックでお楽しみいただくことによって、様々な味わいを表現し、自分らしい飲み方を見つけることのできるシャンパーニュです。

【フランス】＜ヴーヴ・クリコ＞ヴーヴ・クリコリッチロゼ（ロゼ発泡・甘口／750ml）9,790円

飲食店でも人気のシャンパーニュメゾンが手掛ける日本限定商品



トリオ・ヴィンテージで極上の味わいを生み出すブランド。シトラスフルーツ、オレンジの花の新鮮なアロマが、ピーチ、パイナップルとスパイスの香りを引き立たせる。まろやかでクリーミーな口あたり。

【フランス】＜アルマン・ド・ブリニャック＞スペシャル・エディション・ジャパン2020 NV（白発泡・辛口／750ml）60,500円

シャンパーニュのスター小規模生産者による1本



単一パーセルで単一ヴィンテージ、しかも無農薬という確固たるこだわり。通常、1本の樹に実る葡萄は12房位のところ、味のコンセントレーションを高めるために5房程度に絞り、どの葡萄の熟れ具合も均一に、酸味も一定に整えています。出荷の際には、ミレジムやセパージュ、パーセル名などが明記されたシルクペーパーでボトルを大切に包む心配りも。

【英国】＜ローズド ジャンヌ＞コート・ド・ベシャラン（白発泡・辛口／750ml）15,400円

フランチャコルタを初めて手掛けたワイナリーによる1本



フランチャコルタを初めて手掛けたワイナリーによる1本。商品名の61はその始めた年、1961年を意味しています。フランチャコルタにしかない「サテン」という、白ドウのみでガス圧をあえて5気圧以下で作ったカテゴリーの1本。ぶどう本来の味わいとクリーミーな舌触りが特徴です。

【イタリア】＜ガイド・ベルルッキ＞ベルルッキ '61 フランチャコルタサテン NV（白発泡・辛口／750ml）5,500円

スペインの最高峰スパークリング産地コルピナートのおすすめ品



優しいレモングリーンの色合いに、きめ細やかな泡立ち。黄桃、洋ナシ、花梨などの熟した木なりフルーツ香がしっかりと感じられその奥にトーストやプリオッシュ香が広がります。チャレッコの複雑さとパレリャダの柔らかさを兼ね備えた酸味と果実味のバランスが素晴らしい味わいです。

【スペイン】＜ナダル＞RNG ブリュット 2011（白発泡・辛口／750ml）9,900円

■日本のワイン■ワイン好きなら誇りたい私たちの国のワインの魅力



近年注目の北海道余市の注目ドメヌより夏におすすめのペティアン

オーガニック自社畑のブドウのエネルギーをボトルに詰め込みました。すべての工程において一切の亜硫酸（酸化防止剤）無添加。ほんのり甘やかな香りながら、口に含むとザクロやピンクグレープフルーツのようなキュッとしまったフレッシュな酸が心地よく、初夏にぴったりな爽やかペティアン！

【北海道】<ドメヌ・イチ>ペティアン・ナチュラル・ロゼ 2020（ロゼ微発泡・辛口/750ml）2,970円



旨み・果実味・渋みのバランスの取れたオレンジワイン

山形県産のデラウェアを醸したもので、そして南陽市産のナイアガラ、ロザリオピアンコ、ピノグリ、ゲヴェルツラミネールを醸したものに自園で収穫したデラウェアをブレンド。全てアンフォラでの発酵です。6ヶ月のアンフォラ熟成を経て、ステンレスタンクで数ヶ月落ち着かせた後にボトルリングしました。

【山形県】<グレープリパブリック>アンフォラ アランチョーネ 2019（オレンジ・辛口/750ml）3,960円



キャンプで楽しんでもらいたいという思いが詰まったエチケットの1本

オレンジワイン「醸し甲州」がスパークリングになって登場！キリッとした酸味が特徴です。エチケットに楽しんでもらいたいシュチュエーションや食べ物を描いており、このワインはキャンプや屋外で楽しんでもらいたい爽快なワインです。

【東京都】<BookRoad~葡蔵人~>醸し甲州スパークリング NV（オレンジ発泡・辛口/750ml）3,190円



自由にワインを楽しむをコンセプトにした山梨の人気ワイナリー

ヘーゼルナッツやバニラそして杉の様な香り。グレープフルーツの果のような柑橘とフジのような林檎、そして蜂蜜感もあります。口入ると粘性を感じながら、グレープフルーツや夏みかんのような淡い果実感と皮のような苦みを感じます。和食や中華などの万能選手になってくれる。

【山梨県】<共栄堂>K 2 0bAK_DD 2020（オレンジ・辛口/750ml）2,090円



熊本ワインを代表する人気シリーズの限定品

2017年に収穫した葡萄を、フレンチオークで1年間ゆっくり熟成。アプリコットやオレンジピールのような凝縮した果実の華やかな香りが広がり、樽からくるバニラやビスケットのような香ばしい風味と絡み合います。

【熊本県】<熊本ワインファーム>菊鹿シャルドネ樽熟成 2017（白・辛口/750ml）3,993円



日本のスパークリングワインの名手による限定のロゼスパークリング

少量生産のため数量限定商品。サクラアワードでゴールド賞を受賞。安心院産の赤ぶどう（カベルネソーヴィニヨン、メルロー等）を100%使用しています。瓶内二次発酵によるきめ細かな泡としっかりとした酸味、ほのかな甘み特徴です。

【大分県】<安心院葡萄酒工房>安心院スパークリングワインロゼ 2017（ロゼ発泡・辛口/750ml）4,003円

■自然派ワイン■近年トレンドの自然派リカーを楽しむ

注目のワイン産地ジョージアでいち早く世界から評価された生産者のオレンジワイン



全てをクヴェヴリで造る希少なジョージアワインを世界に広め、世界が最も早くから注目したジョージアワイン。世界の有名レストランでもオンリスト。

はちみつの香り。黄金の輝き。辛口で重め。仄かにアプリコットとくるみの香り。ローストチキンやウズラ、鴨などに合いますが、あっさりした料理にも主張が過ぎず、相性◎。

【ジョージア】<フェザンツティアーズ>ルカツテリ 2019（オレンジ・中辛口/750ml）3,300円

モンテネグロの土着品種から造った親しみやすい味わいの赤ワイン



ほとんどの葡萄を手摘みで採取、そしてバイオダイナミック農法を用いて丁寧に仕上げられています。「コンセプト」は土着品種「ヴラナツ」を100%使用。オーク樽にて約12ヶ月間熟成。熟した果実の香りとジュシーで心地よいフルーツの味わいを楽しむことができ、とても親しみやすい仕上がりです。

【モンテネグロ】<リポヴァッツ>コンセプト 2014（赤・ミディアムボディ/750ml）4,158円

年間1,000種類のワインを楽しむワインマニアの担当半田が今回の魅力を紹介！

2015年入社。婦人雑貨や銀座三越でのリカー担当を経て現職に。学生時代にワインバーなどで働きワインに興味を持ち、大学院では建築を学んだがワインで「思い出」を作る仕事が出来ると現職に。ワインを愛してやまない半田が担当する「世界を旅するワイン展」の楽しみ方や魅力をご紹介します。



伊勢丹新宿店
洋酒アシスタント
バイヤー
半田真也

■イートイン■マリアージュや飲み比べを楽しむ

オレンジワインの歴史をたどる 飲みくらべ



伝統が継がれるジョージア、「オレンジワイン」というカテゴリーの発端ともいえるイタリア・フリウリ、ムーヴメントにのった新世代のオレンジワインの飲み比べセットです。
＜フジマル食堂 ～風土と人を感じるワインと料理～＞歴史で辿るオレンジワインの世界 オレンジワイン3種飲み比べセット（各60ml×3杯）2,200円

日本各地のこだわりの チーズを特別プレートで！



日本チーズの多様性を1プレートに凝縮！北は北海道から南は広島まで10種類のチーズを盛り合わせ、その土地の風景が目に見えそうな個性と味わいを楽しめます。
＜フジマル食堂 ～風土と人を感じるワインと料理～＞日本チーズのじかん（一人前）1,870円

夏に飲みたい今注目のイングリ ッシュスパークリングとシャン パーニュを飲み比べ



毎回イベントで好評のBARが今回も登場。注目の英国産スパークリングとシャンパーニュをシャルドネ100%で飲み比べていただけます。
＜英国最古のワイン商 BB&R WINE BAR＞シャンパーニュ&イングリッシュ・スパークリングブラン・ドゥ・ブラン飲み比べセット（各30ml×3杯）1,650円

夏におすすめ！イタリア最高峰スパークリング「フランチャコルタ」の実力を堪能しよう



様々な生産者のスタンダードからトップキュベまでフランチャコルタ専用グラスにてご紹介。なかなか飲食店でも提供が少ないため、体感していただけるまたとない機会です。

フランチャコルタ BY THE GLASS BAR（容量60ml）各880円～

■フランチャコルタとは
イタリアのロンバルディア州で生産されるイタリア最高峰スパークリングのこと。歴史は60年ほどとそれほど長くはないですが、シャンパーニュよりも厳しい製造ルールを課しておりそのクオリティーの高さに伊勢丹新宿店でも近年注目をしています。シャンパーニュと比較すると、栽培地域がシャンパーニュより南であることからブドウの糖度が高く口当たりが柔らかいのも特徴。気温が高くスパークリングが飲みたいくなってくる夏場に特におすすめです。

■VR■REV WORLDSに「世界を旅するワイン展」が期間限定で登場します！

会期：7月2日(金)～9月2日(木) 会場：仮想伊勢丹新宿店 地下1階 グランドカーヴ



三越伊勢丹が提供するVRを活用したスマートフォン向けアプリ「REV WORLDS」にて、「世界を旅するワイン展」を開催します。リアル店舗だけでなく、バーチャル上でもお買い物をお楽しみいただけます。

リアル店舗のワインコーナー「グランドカーヴ」が忠実に再現された空間で、伊勢丹新宿店 本館6階 催物場で開催する「世界を旅するワイン展」の中から、バイヤーがセレクトした選りすぐりのワインセットをご購入いただけます。

実在するワインソムリエに会う ことも

仮想伊勢丹新宿店内のグランドカーヴでは、リアル店舗で実際に販売を行うワインソムリエがアバターとして登場。CG化されたワインソムリエがお客さまをお迎えします。

～バーチャル空間の楽しみ方～

24時間いつでも、どこからでも、誰かとお買い物を

仮想伊勢丹新宿店は24時間営業しています。遠方にお住まいの方やリアル店舗において営業時間中のご来店が難しい方も気軽にご来店いただけ、気に入った商品は三越伊勢丹オンラインストアへ遷移して、実際の商品を購入することが可能です。また、チャット機能や、エモート(動作)機能を通じて、アバター同士コミュニケーションをとることができるため、離れていても誰かとお買い物する感覚を体験いただけます。