



ヴーヴ・クリコが贈る、エキサイティングなウィンターシーズン **Veuve Clicquot "In the Snow"**

世界が注目するスノーリゾート・ニセコを代表する7店舗と期間限定のコラボレーション

2019年3月1日（金）から3月10日（日）

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）の取り扱いブランド ヴーヴ・クリコは、これまで世界各地のウィンターシーズンに彩りを添えてきた「**Veuve Clicquot "In the Snow"（ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー）**」を、2019年3月1日（金）～10日（日）※にかけて、日本で初開催することを決定。スキーリゾートとして絶大な人気を博す北海道・ニセコにおけるホテル、レストラン、カフェ、クラブなど7店舗と、期間限定でコラボレーションします。※一部、開始・終了日が異なります。

日本初開催となる「**Veuve Clicquot "In the Snow"**」のテーマは「**ヒュッゲ**」。デンマーク語で『人と人の触れあいから生まれる、温かく心地良い雰囲気』を意味する、特別な空間とおもてなしをご用意しました。

◆ 雄大なスケールを誇るニセコ グラン・ヒラフ グレンデ中心部のゴンドラ乗り場に位置する「**レストラン&カフェ タンタアン**」では、期間限定の「**ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー ポップアップ ラウンジ**」が登場。白銀の世界にヴーヴ・クリコ イエローが鮮やかに映えるアウトサイドテラス、そして大きな窓から雪景色をのぞむ屋内では「ヴーヴ・クリコ イエロー ラベル」や「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」をフードとセットにしたメニューで楽しめるほか、氷で割って味わう新しいスタイルの「ヴーヴ・クリコ リッチ」もご堪能いただけます。

◆ 北海道・美瑛で人気のフレンチレストラン「**Asperges**」が、冬季限定でオープンした「**Asperges HANAZONO**」では、厳選された食材の極上「北海道フレンチ」とともに、「ヴーヴ・クリコ イエロー ラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」をお楽しみいただけます。

◆ ニセコ随一の人気を誇るスタイリッシュなナイト・クラブ「**Powder Room Niseko**」では「ヴーヴ・クリコ イエロー ラベル ルミナス マグナム」や、ヴーヴ・クリコの最高級シャンパーニュ「ラ・グランダム」など、ナイトシーンをエキサイティングに彩ります。

◆ ヒラフ・エリアの中心地に位置するイベントスペース「**hirafu 188**」では、「ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー ポップアップ テラス」が登場。「ヴーヴ・クリコ イエロー ラベル」、「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」をグラスで楽しめるほか、店内では「ヴーヴ・クリコ イエロー ラベル」、「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」、「ヴーヴ・クリコ ホワイトラベル ドゥミ・セック」をボトルでお求めいただけます。

◆ 「**木ニセコ 杏ダイニング**」では、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」をはじめとして、「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ 2008」、「エクストラ ブリュット エクストラ オールド」など、希少アイテムや、最高級ヴィンテージ シャンパン「ラ・グランダム ロゼ 2006」など、幅広いラインナップをお料理とともに楽しめます。

◆ 2018年12月にグランドオープンした「**スカイニセコ**」では、館内の「カフェデリ」と「雲レストラン」にて、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」をお求めいただけます。

◆ 2018年12月にオープンしたアンヌプリ・ガーデンの「**ICHISEKO**」の、「レストラン」「バー」および「マーケット」では、「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」をお楽しみいただけます。

伝統と最高級のクオリティ、そしてエレガントで遊び心たっぷりの感性で人々を魅了するヴーヴ・クリコ。白銀に輝く美しくエキサイティングな世界で、ヴーヴ・クリコと共に大胆に彩られたウィンターシーズンをお楽しみください。

◆ **Veuve Clicquot "In the Snow" オフィシャルHP**

<https://www.veuveclicquot.com/ja-jp/clicquot-in-the-snow-2019>



◆本ビジュアルはイメージです。

【ヴーヴ・クリコ “イン ザ スノー” 開催概要】

■レストラン&カフェ タンタ・アン

開催期間 2019年3月1日（金）～10日（日）
 ※3月8日（金）17:00～18:00のみ貸切
 営業時間 09:00～18:00
 電話番号 0136-22-0648
 URL <http://www.grand-hirafu.jp/winter/restaurant/>
 住所 北海道虻田郡倶知安町字山田209 マウンテンセンター2階

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」「ヴーヴ・クリコ リッチ」
 「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」グラス+フードセットメニュー（フード4種より選択）
 「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」グラス+フードセットメニュー（フード4種より選択）



■レストラン アスベルジュ HANAZONO

開催期間 2019年3月2日（金）～10日（日）
 ※3月7日（木）定休日、3月8日（金）ランチのみ営業
 営業時間 <ランチ> 12:00～16:00 <ディナー> 18:00～22:00
 無料送迎サービスあり *ヒラフ・ニセコビレッジエリア限定
 電話番号 0136-55-5632
 ※ご利用日の前日までにご予約願います
 URL <https://www.aspergesniseko.com/>
 住所 北海道虻田郡倶知安町岩尾別328-36
 ニセコHANAZONOリゾート内

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」



■Powder Room NISEKO

開催期間 2019年3月1日（金）～9日（土）
 ※3月2日（土）特別イベントのため貸切
 営業時間 18:30～26:00
 電話番号 080-4269-0827
reservation@powderroomniseko.com
 URL <https://powderroomniseko.com/>
 住所 北海道虻田郡倶知安町山田163-145

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」
 「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ルミナス マグナム」
 「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2006」



【ヴーヴ・クリコ “イン ザ スノー” 開催概要】

■木ニセコ 杏ダイニング

開催期間 2019年3月1日（金）～10日（日）
営業時間 <ランチ>11:30～15:00 <ディナー> 17:30～22:00

電話番号 0136-22-5151
URL <https://www.kiniseko.com/ja/dining>
住所 北海道 虻田郡倶知安町字 山田183-43 木ニセコ 1F

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」
「ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ2008」「ヴーヴ・クリコ ロゼ ヴィンテージ2008」
「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2006」「ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2006」



■スカイニセコ カフェデリ、雲レストラン

開催期間 2019年3月1日（金）～10日（日）
営業時間 カフェデリ 07:00～22:00
雲レストラン <ランチ>11:30～15:00 <アプレ> 15:00～17:30
<ディナー & バー> 17:30～23:00

電話番号 0136-55-6414
URL <https://www.skyeniseko.com>
住所 北海道虻田郡倶知安町字山田204-7

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」



■hira fu 188

開催期間 2019年3月1日（金）～10日（日）
営業時間 ヴーヴ・クリコ イン ザ スノー ポップアップ テラス 16:00～21:00
SATUDORA ニセコひらふ店（屋内）10:00～23:00

電話番号 0136-21-7551
URL <http://www.hirafu188.com/>
住所 虻田郡倶知安町字山田188-9 Hirafu188

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」「ヴーヴ・クリコ ローズラベル」
「ヴーヴ・クリコ ホワイトラベル ドゥミ・セック」



■ICHISEKO

開催期間 2019年3月1日（金）～16日（土）
営業時間 レストラン 08:30 ～ 22:00
バー 12:00 ～ 22:00
マーケット 08:30 ～ 22:00

電話番号 0136 55 6691
URL <https://www.ichiseko.com>
住所 北海道虻田郡ニセコ町ニセコ423-9 アンヌプリガーデン

取り扱いアイテム:

「ヴーヴ・クリコ イエローラベル」



【商品概要】



ヴーヴ・クリコ イエローラベル

イエローラベルは、シャンパニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコのひとつの芸術品です。創業以来変わることのないメゾンのスタイルがあますことなく表現されています。ピノ・ノワールはヴーヴ・クリコのしっかりとした骨格を与えており、ピノ・ムニエはまろやかさを加えています。そして、シャルドネが完璧にバランスのとれたシャンパーニュに不 $\times$ な優雅さとフィネスを加えています。「力強さ」と「繊細さ」というふたつの相反する特徴がうまく調和しており、完璧なおバランスを保っています。この不変の魅力により、理想的なアペリティフとなり、またお料理とともに楽しむことができます。



ヴーヴ・クリコ ローズラベル

クラシックなピノ・ノワール、エレガントなシャルドネ、そしてまろやかでフルーティーなムニエをブレンド。そこに選りすぐりの黒ブドウから抽出した豊かな赤色のリザーヴワインをブレンドします。フレッシュでありながら、すばらしく芳醇な味わいを持つ、フルーティーで魅惑的なシャンパーニュは気軽に楽しむことができ、さらにエレガントなシーンに最適です。ノーズはエレガントでたっぶりした香り。新鮮な赤い果物（ラズベリー、野いちご、チェリー、ブラックベリー）のアロマに続き、ドライフルーツやウィーン風ペイストリー菓子（アーモンド、アプリコット、ブリオッシュ）の香ばしい香りが続きます。口に含むとまず感じるのは新鮮さ。そのあと、フルーティーなハーモニーが続きます。エレガンスとスタイリッシュさのバランスが完璧の、最高のヴーヴ・クリコスタイルのロゼ シャンパーニュです。



ヴーヴ・クリコ リッチ

ミクロロジーのために特別なドサージュをブレンドした新しい時代にフィットするシャンパーニュ。最高級のブドウ（ピノ・ノワール45%／ムニエ40%／シャルドネ15%）で造られたシャンパーニュ。ドサージュを高めることで、ヴーヴ・クリコならではのピノ・ノワールに新たな味わいがもたらされるとともに、存在感を増したムニエが新鮮でフルーティかつグルマンな香りを強めています。柑橘系でフローラルな味わいが広がり、バランスのとれたフレッシュさとクリーミーな余韻は全てのヴーヴ・クリコ シャンパーニュに共通したノーツです。新しい感覚のヴーヴ・クリコらしいツイストのきいたシャンパーニュです。



ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム

「ラ・グランダム」と名付けられた、メゾンが誇る最高峰のヴァンテージ・シャンパーニュ。“偉大な女性”の意味を持つこのキュヴェはマダム・クリコへのオマージュを込めて創られています。8つのグランクリュで収穫したブドウを贅沢にブレンド。スムーズな口当たりでフルボディの味わいと完璧に調和したクリーンなミネラルティが広がり、芳醇で印象深い余韻が長く残ります。



ヴーヴ・クリコ エクストラ ブリュット エクストラ オールド

傑出したフレッシュネス、豊かさ、ストラクチャーを備えた6つのヴァンテージ：1988年、1996年、2006年、2008年、2009年、そして2010年がブレンドされています。メゾンの伝統と、その長い歴史の中で培われたブレンディングの知識に基づいて、エクストラブリュット エクストラ オールドのために厳選されたワインはいずれも、最短で3年にわたり、澱とともに大樽の中で熟成されます。さらに、ボトルに詰められたワインは、セラーの棚で、ふたたび3年の月日をかけて熟成されます。リザーヴワインの円熟した豊かさを活かすため、ドサージュの割合は、1リットルにつき3gとごく低く抑えられています。複雑さ、清らかさ、豊かさ、フレッシュさといった特徴がさらに際立ち、フレンチから和食まで幅広いガストロノミーのシーンに寄り添って、ワイン愛好家の方の嗜好に広くお応えする、希少な新商品です。

報道関係の方のお問い合わせ先：

ヴーヴ・クリコ PR事務局（株サニーサイドアップ。） 担当：清水（徹）、武田
Mail:vc@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 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:03-5217-9738