



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

報道関係各位

2019年4月吉日

“偉大なる女性”へのオマージュとして捧げられる格別のヴィンテージ シャンパニュ

Veuve Clicquot LA GRANDE DAME 2008

Veuve Clicquot LA GRANDE DAME ROSÉ 2008

【大胆かつ独創的なシャンパニュ、“ラ・グランダム”の新ヴィンテージ2008年が登場】



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であるヴーヴ・クリコは、大胆かつ革新的精神の持ち主だったマダム・クリコへのオマージュを込めた希少なシャンパニュ、ラ・グランダムの新ヴィンテージとして、『ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2008』、『ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2008』を新発売します。

1772年創業のヴーヴ・クリコは、夫亡き後その事業を引き継いだマダム・クリコによって飛躍的に成長を遂げます。そのめざましい活躍は近現代におけるビジネス・ウーマンの先駆けとなり、マダム・クリコは「シャンパニュのラ・グランダム(偉大なる女性)」と呼ばれるようになりました。

新登場する2008年ヴィンテージのラ・グランダムは、かつてないほどの独創性にあふれたキュヴェとなりました。最高醸造責任者となって初のラ・グランダムを創り上げたドミニク・ドゥマルヴィルは、ヴーヴ・クリコ史上で初めて、ピノ・ノワールを92%という高い比率でブレンドしました。このキュヴェは、ヴーヴ・クリコを象徴するピノ・ノワール主体のスタイルに、ストラクチャー(骨格)と力強さを備えた味わいを愛したマダム・クリコの偉業に敬意をもって、さらに大胆に進化を遂げました。こうして生まれたキュヴェは、ヴーヴ・クリコの築100年のセラーで10年間熟成され、送り出されました。

2008年の春は低温で雨が多く、夏も低温が続きましたが湿度が低く、幸いにもブドウが熟すのに理想的な天候となりました。この年の収穫にはこうした天候条件が特徴として表れ、ヴーヴ・クリコは、2008年のラ・グランダムを最高品質のブドウから造られたヴィンテージであると宣言しました。それは、1995年、1985年、そして1979年といったヴーヴ・クリコ史上で傑出したヴィンテージを思い起こさせる、際立った酸味を備えたヴィンテージになったのです。

さらに、最高醸造責任者ドミニク・ドゥマルヴィルはこう語ります。
「ヴーヴ・クリコのグラン・クリュのピノ・ノワールはフィネスとエレガансをもたらしてくれます。わたしが目指しているのは、ラ・グランダムをこうした優雅な特徴を備えたシャンパニュへと高めていくことです。この卓越したキュヴェにおいて、軽やかさとエレガансを伴いつつ、深みとシルクのような滑らかさを融合させることは、ある意味で実にヴーヴ・クリコらしい趣向であるといえるでしょう。」

シャンパニュの“偉大なる女性”の革新によって生み出され、「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念を掲げ続けたマダム・クリコをオマージュする『ラ・グランダム』。その大胆かつ独創的なシャンパニュの新たな展開に、是非ご期待ください。



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

■商品概要

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム



- 商品名 : ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2008
- 希望小売価格 : 19,400円(税別)
- 仕様 : 750ml 1本
- 取り扱い : 全国主要百貨店など
2019年7月以降順次展開

香り

最初の香りは軽やかで繊細でありながらも力強いアタックがあります。グラスに注ぐと、アーモンドやいちじく、アンズなどのドライフルーツ、洋梨のような熟したホワイトフルーツが現れ、最後にヘーゼルナッツとブドウの香ばしいアロマがほのかに感じられます。ペストリーを思わせるこうした甘美なアロマと、このブレンドに備わった澁渁とした清らかさがほどよいバランスを保っています。

味わい

口に含むと、シャープで力強いアタックがあります。ラ・グランダム 2008からは、柑橘類およびチェリーなど赤い果実のアロマに導かれたシルクのような滑らかなテクスチャーが感じられ、その背後には瑞々しい果実が控えています。

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ



- 商品名 : ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム ロゼ 2008
- 希望小売価格 : 38,400円(税別)
- 仕様 : 750ml 1本
- 取り扱い : 全国主要百貨店など
2019年8月以降順次展開

香り

フルボディでなめらか、続いて新鮮なアロマをともなう洗練された香りへと変化します。そしてヴーヴ・クリコのセラーで長い時間をかけてじっくり熟成された豊潤なピノ・ノワールの香りが満ちてきます。さらに、ラズベリー、イチゴなどの赤い果実の力強いアロマが、ブラッドオレンジ、グレープフルーツなどの柑橘類のアロマと融合し、最後にはレッドベリーとライボスティー、上質なレザーを思わせるスパイシーなアロマがほのかに香り、完璧なバランスを保ちます。

味わい

口に含むと、アタックは繊細でなめらかです。香りとみごとに調和した果実味が際立ち、チェリー、イチゴ、ブラックベリー、ブラックカラントといった赤と黒の果実の凝縮感ある風味が口中にあふれてきます。長期熟成が育んだアロマ、ドライフラワー、そしてスモーキーなアロマによって形づくられた力強さと若々しさは、シャンパニユにおけるピノ・ノワールの最高峰にふさわしい、比類なき複雑さをもたらします。



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

■ ヴーヴ・クリコ 革新的な歩み

1772

創業

1772年シャンパニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコ創業



1805

事業継承

わずか27歳で夫に先立たれたマダム・クリコは、その事業を引き継ぐ決意をする
近代初のビジネスウーマンの誕生となる



1810

最初のヴィンテージ

シャンパニュ地方初のヴィンテージ シャンパニュが誕生
マダム・クリコの革新的なアイデアとセンスで実現



1816

初の動瓶台を考案

澄んだシャンパニュを造るためにマダム・クリコが考案したのが動瓶台
これにより濁りのない美しいシャンパニュづくりが実現
今では多くのシャンパニュメゾンがその手法を導入

1818

ロゼ シャンパニュ誕生

ブレンド法による初のロゼ シャンパニュが誕生

1972

ラ・グラナダム誕生

メゾン創業200周年の年に、マダム・クリコの偉業を称え名づけられたメゾン初の高級キュヴェ
マダム・クリコが掲げた「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に基づいてつくられた

ヴーヴ・クリコ

1772年創業のシャンパニュ・メゾン、ヴーヴ・クリコは、2世紀以上にわたり、マダム・クリコが掲げた「品質はただひとつ、最高級だけ」という信念に忠実に、最高品質のシャンパニュを追い求めてきました。そのエレガントな味わいとともにヴーヴ・クリコを特徴づけるのが、イエローカラーに彩られた自由なスタイルと、ヴーヴ・クリコをひとつの芸術としてとらえた、美とスタイルの追求にそそがれるあくなき情熱、そして革新への取り組みです。軽やかに、遊び心ふんだんに。最先端の感性をまとった真のラグジュアリーで人々を魅了し続けている、大胆でエレガントなシャンパニュ ヴーヴ・クリコは世界150カ国以上で愛されています。

www.veuveclicquot.com
facebook.com/veuveclicquot
instagram.com/veuveclicquot
twitter.com/veuveclicquot

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）、滝口、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