

ポルドーワインに強いエノテカをアピール 「ポルドーワイン・エクスペリエンス」大盛況！ ～新着 2015 年ポルドーの大型イベントを東京・大阪で開催～

エノテカ株式会社

エノテカ株式会社（本社：東京都港区、社長：櫻井 裕之）は、2018年5月26日、27日にグレートヴィンテージとして世界的に注目されている新着の2015年ポルドーをテイastingする大型イベント「ポルドーワイン・エクスペリエンス」を東京と大阪の2都市で開催しました。2016年にポルドー・プリムール（※）で買い付けた2015年ポルドーがシャトーより入荷するタイミングに併せて、約40種類のシャトーワインと7名のシャトー代表者が集結。これだけ多くの新着ポルドーを一挙に飲み比べるイベントは、アイテム数的にも集客人数的にも、当社としてかつてない規模となり、1988年の創業当初からエノテカの強みであるポルドーワインの取扱いを改めて広くアピールしました。

（※）ポルドー・プリムール…樽熟成中のワインを先行販売するポルドー独自のシステム。ブドウ収穫の翌年春、樽熟成中のワインを世界中のワインバイヤーが試飲し買い付けを行います。エノテカ株式会社は、1995年に日本で初めて一般消費者向けのプリムール販売を行ったパイオニアです。特級シャトーとの直接取引による、世界でも最高レベルの品揃えと国際価格による販売を誇っています。



↑ ポルドーから来日した7名のシャトー代表者たち。左から、シャトー・ランシュ・バージュのマリーナ・カーズ女史、シャトー・ジスクールのアレクサンダー・ヴァン・ビーク氏、ジャン・ピエール・ムエックス社のステファン・ラボリー氏、ドメヌ・ド・シュヴァリエのオリヴィエ・ベルナル氏、シャトー・タルポのジャン・ポール・ビニオン氏、グスターヴ・ビニオン氏、シャトー・オー・バイイーのダイアナ・ポーラン女史。

■ 東京・大阪で計 240 名のお客様が、新着ボルドーを堪能！

イベントは東京・大阪の2都市で開催（東京：ワインショップ・エノテカ 広尾本店／大阪：ワインショップ・エノテカ 大阪店）。一級シャトーを含む 2015 年のボルドーワイン約 40 種類を、希少なビッグ・フォーマットを中心として一挙に提供。エノテカの重要顧客である『クラブ VISA 会員』様向け、一般のお客様向けの 2 部制で、計 4 回のイベントを開催し、計 240 名（東京：各回 80 名 大阪：各回 40 名）の集客も事前に即完売となりました（会費：一般 税込 10,800 円）。



↑ 東京・ワインショップ・エノテカ 広尾本店で開催した「ボルドーワイン・エクスペリエンス 2015」の様子。

（上段写真）日本では希少なビッグ・フォーマットのボトルが並び、壮観な光景となりました。

（下段写真）シャトーからのゲスト 7 名、テイastingアイテム 40 種類と大規模なイベントとなり、お客様からの期待度が高かったものの、参加された多くのお客様にご好評をいただきました。

【イベント時のお客様の声】

「40 種類、こんなトップシャトーが一堂に勢ぞろいするのはなかなかない規模なので、非常に楽しめた。生産者の方の声が直接聞けたのも楽しかった」（40 代・男性）

「瓶詰めされたばかりのワインで、若くはあるがどんなヴィンテージかを知る機会として、とても良かった。いろんなワインを飲み比べることができた」（50 代・女性）

「7 人も生産者が来てくれ、個別に色々伺えたのがとても参考になった」（60 代・男性）

「3 リットルのビックボトルで飲んだことがなかったので、いつもより美味しく感じた」（40 代・女性）

「プロの試飲会に参加したみたいで、自分がプロのテイスターになった気分になれた」（50 代・男性）

■ ボルドー2015年ヴィンテージについて

シャトー・ジスクールのジェネラル・マネージャーであるアレクサンダー・ヴァン・ビーク氏は、2015年ヴィンテージについて、「一言で言うなら“セクシー”なヴィンテージ。ジューシーな果実味があって、芳醇さと複雑さもあり、将来性も備えています。見た目だけでなく、中身も伴ったセクシーさを持っています」とコメント。ジャン・ピエール・ムエックス社のエクスポート・マネージャー、ステファン・ラボリー氏は、「(社の代表の) クリスチャン・ムエックス氏にとっても、2015年は理想的なヴィンテージとなった」と明かしました。暖かい年となった2015年は、非常に良い状態でブドウを収穫することができ、ボルドー全体で素晴らしいワインが多く生み出された2009年、2010年に続く偉大なヴィンテージとなりました。

【ボルドーワイン・エクスペリエンス イベント時のご提供ワイン】

ほとんどのアイテムが、日本でも大変希少なダブルマグナム(3,000ml)での提供。「1本の同じボトルのワインを複数で分かち合えることが、こうしたビッグ・フォーマットの醍醐味。また、ビッグ・フォーマットという形状は、2015年のようなグレートヴィンテージのワインを長く熟成させるのに向いている」と、ドメヌ・ド・シュヴァリエのオーナー、オリヴィエ・ベルナル氏。お客様は珍しいビッグ・フォーマットのワインを、その味わいはもちろん、写真撮影をするなどして思い思いに楽しんでいらっしゃいました。

[SAINT ESTEPHE]		[PESSAC LEOGNAN]	
CHÂTEAU CALON SEGUR	3000ml	CHÂTEAU HAUT BRION	3000ml
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL	3000ml	DOMAINE DE CHEVALIER BLANC	750ml
CHÂTEAU LES PAGODES DE COS	3000ml	DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE	3000ml
CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ	3000ml	CHÂTEAU HAUT BAILLY	3000ml
[PAUILLAC]		LE CLARENCE DE HAUT BRION	3000ml
CHÂTEAU CLERC MILON	3000ml	LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT BRION	3000ml
CHÂTEAU D'ARMAILHAC	3000ml	LA MISSION HAUT BRION	3000ml
CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE	3000ml	[BORDEAUX]	
CHÂTEAU LYNCH BAGES	3000ml	CHÂTEAU CROIX MOUTON	3000ml
CHÂTEAU PICHON LALAND	3000ml	CHÂTEAU GRAND VILLAGE	750ml
CHÂTEAU PONTET CANET	1500ml	[PREMIERES COTES DE BORDEAUX]	
CHÂTEAU DUHART MILON	3000ml	CHÂTEAU MONT PERAT ROUGE	3000ml
[SAINT JULIEN]		[POMEROL]	
CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU	3000ml	CHÂTEAU HOSANNA	750ml
CHÂTEAU GLORIA	3000ml	CHÂTEAU DE SALES	750ml
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE	3000ml	CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS	750ml
CHÂTEAU TALBOT	3000ml	CHÂTEAU LA GRAVE A POMEROL	750ml
[MARGAUX]		[SAINT EMILION]	
CHÂTEAU BRANE CANTENAC	3000ml	CHÂTEAU BELAIR MONANGE	750ml
CHÂTEAU GISCOURS	3000ml	CHÂTEAU FIGEAC	3000ml
CHÂTEAU D'ISSAN	3000ml	CHÂTEAU QUINTUS	3000ml
CHÂTEAU RAUZAN SEGLA	3000ml	LE DRAGON DE QUINTUS	3000ml
CHÂTEAU TERTRE	3000ml	[SAUTERNES]	
[HAUT MEDOC]		CHÂTEAU DOISY VEDRINES	1500ml
CHÂTEAU CANTEMERLE	3000ml	※上記は東京・大阪を併せたリストとなります。 ※すべて2015年ヴィンテージ	
CHÂTEAU SENEJAC	3000ml		

■ 7月下旬に発売予定！「ボルドー・プリムール 2017」

2018年4月にボルドーにて評論家や世界のバイヤーを対象に試飲会が行われた、最新ヴィンテージの「ボルドー・プリムール 2017」。オリヴィエ・ベルナル氏によると、霜害などが発生し、畑やシャトーによって全く出来が異なる、チャレンジングなヴィンテージになったと言及。大幅に生産量が減少したシャトーもありますが、味わいについては、「バランスが20年前よりも大変良くなっている」と、ボルドーワインが近年エレガントなスタイルに進化していることをアピールしていました。

エノテカ株式会社では、2018年7月下旬にエノテカ・オンラインにてボルドー・プリムール 2017の販売を予定しております。

ボルドー・プリムール 2017

2018年7月下旬より販売開始予定

特設ページ: <https://www.enoteca.co.jp/primeur/>

エノテカでは、かつてない形でボルドーワインを体験していただいた今回のようなイベントをはじめとして、ワインを楽しんでいただくさまざまな新しい取り組みやご提案を通じ、エントリー層の拡大とワインラヴァーの方々の満足度向上に繋げて参りたいと考えております。

以上