

老舗シャンパーニュ・メゾン、ルイ・ロデレール社から 初の非発泡性ワイン『コトー・シャンプノワ』2種を発売

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:黒木 誠也)は、日本における正規独占代理店契約を締結しているシャンパーニュ・メゾン、ルイ・ロデレール社が手がける初のスティル(非発泡性)ワイン、『コトー・シャンプノワ・ルージュ オマージュ・ア・カミーユ』と『コトー・シャンプノワ・ブラン オマージュ・ア・カミーユ』(赤白各1アイテム)を7月1日から全国発売します。

ルイ・ロデレール社初のスティルワインとなる『コトー・シャンプノワ^{※1} オマージュ・ア・カミーユ』は、ルイ・ロデレール社が所有するテロワール(土地)を表現する新しい手段として、15年がかりの長期プロジェクトによって造り出されました。赤ワインは単一品種のピノ・ノワール、白ワインは単一品種のシャルドネから造られ、どちらもスティルワインにふさわしい成熟度に達する良質な畑から収穫されるブドウを使用しています。さまざまな畑のブドウをブレンドすることが一般的なシャンパーニュにおいて、単一品種のブドウを使用することで、ルイ・ロデレール社が所有する優れたテロワールを新たな視点で表現しました。

商品名に含まれる“オマージュ・ア・カミーユ”は、戦前、戦後の苦しい時代にも自社所有畑を拡大し、ルイ・ロデレール社の現在の礎を築いたカミーユ・オルリー・ロデレール氏(現当主フレデリック・ルソー氏の曾祖母にあたる人物)に賛辞の意を表明して名付けられています。

1776年に創業し、240年以上の歴史を持つ家族経営のシャンパーニュ・メゾンであるルイ・ロデレール社は、「世界で最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド」に輝いた実績^{※2}を持ちます。「ワイン造りは優れた畑仕事から始まる」という考えのもと、大手シャンパーニュ・メゾンとしては珍しい約240haもの自社畑を所有し、その約半分もの畑でビオディナミ農法^{※3}を実践しています。シャンパーニュ地方でも最大規模のビオディナミの畑を持つ生産者であり、常に自然に寄り添ってブドウを栽培することで、優れた畑が持つ力を最大限に表現するシャンパーニュを生産しています。

※1: スパークリングワインの産地として有名なシャンパーニュ地方で認められているスティルワインの原産地呼称。

※2: 英国のアルコール飲料専門誌・ドリンクス・インターナショナルが選ぶ「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド 2021」において2年連続「第1位」に選出。

※3: 有機栽培の手法のひとつで、月の運行をベースにした暦に従い独自の調剤を適切に使用する農法。



・『コトー・シャンプノワ・ルージュ オマージュ・ア・カミーユ』はマルイユ・シュル・アイ村の畑「シャルモン」(0.43ヘクタール)のピノ・ノワールを使用。

・『コトー・シャンプノワ・ブラン オマージュ・ア・カミーユ』はル・メニル・シュル・オジェ村の畑「ヴオリバル」(0.55ヘクタール)のシャルドネを使用。

本商品は、ルイ・ロデレール社のシャンパーニュと同様に、醸造責任者兼副社長のジャン・バティスト・レカイオン氏が総指揮をとり最上の表現を目指します。ピノ・ノワールは21%を全房^{※4}で、残りは除梗し天然酵母を使って発酵させ、熟成はフレンチオーク樽で14カ月かけて行います。シャルドネはブドウの3分の1をスキンコンタクトし^{※5}、垂直プレスで圧搾します。天然酵母で発酵し、砂岩製の樽(35%)、ステンレスタンク(44%)、フレンチオーク樽(21%)で15カ月シュール・リー熟成^{※6}をします。

※4: ブドウの梗を果実と一緒に発酵容器に入れて発酵させること。

※5: 圧搾の前に一定時間果皮を果汁に漬け込む工程。

※6: アルコール発酵後、ワインを澱引きせずに接触させたまま放置し、澱由来の複雑味、旨味をワイン中に引き出す製法。

【商品概要】

| | | |
|--------|--|--|
| 商品名 | コトー・シャンプノワ・ルージュ オマージュ・ア・カミーユ | コトー・シャンプノワ・ブラン オマージュ・ア・カミーユ |
| ワイナリー | ルイ・ロデレール | |
| ヴィンテージ | 2018年 | |
| 容量 | 750ml | |
| 色 | 赤 | 白 |
| ブドウ品種 | ピノ・ノワール | シャルドネ |
| 味わい | キイチゴ、黒系フルーツ、花やスパイスの豊かな香りにオークのニュアンスが複雑さを加える。ピロードのようなめらかな口当たり、高い酸味とフレッシュ感のある塩味を帯びた風味が特徴。 | 花や白系フルーツのきめ細やかな香り、アーモンドの香りが溶け込み、徐々に白トリュフの香りが現れる。爽快感とピュアな味わい、力強さを同時にもたらす石灰の塊を思わせるミネラル感が特徴で、張りのある緊張感が持続する。 |
| 税込価格 | 41,800円(税抜価格 38,000円) | |

エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6572

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126