


CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

シャンパーニュ・ボランジェ エシカルファーマーミングから生まれた

ボランジェ ベー・トレーズ エシカルギフトボックス

10月27日 数量限定新発売

プレスリリース

2021年 9月6日



株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）は、シャンパーニュ・メゾン『ボランジェ』から、2013年ヴィンテージのプレステージ・シャンパーニュ〈ペー・トレーズ〉を2021年10月27日より数量限定で発売いたします。

2012年、シャンパーニュメゾンとして初めて、そして農業分野においては2番目の早さでフランス農業食料省による環境保全農業規格「環境価値重視認証 Haute Valeur Environnementale (HVE)」(注1)を取得。さらに、2014年にはサステナブルなブドウ栽培事業者に与えられる「Viticulture Endurable en Champagne (VEC)」(注2)にシャンパーニュメゾンとして初めて認定されたボランジェは、“環境価値の高いワインの造り手”であり続けることを目標に掲げ、サステナブルなブドウ栽培とワインの醸造を可能にする技術の革新、そして、一切の妥協を排したこだわりの品質の両立に取り組んできました。

HVE認証の畑から収穫された2013年産ピノ・ノワールを用いた〈ペー・トレーズ〉は、ボランジェの環境価値向上に対するステートメントとも言うべき、特別なヴィンテージシャンパーニュです。

「ブドウからワインまで」— ボランジェは、ワイン造りに携わる人材の一貫した育成、そして、伝統と技術革新の融合に取り組んできました。何よりもテロワールを重視し、純粋なワインを造ること。そして本物の味わいを追求し、環境価値の創造に献身的に取り組むこと。ペー・トレーズは、ボランジェが掲げるこれらの信条を体現した特別なシャンパーニュです。」

シャルル・アルマン・ド・ベルネ
シャンパーニュ・ボランジェ、ジェネラル・マネージャー

ボランジェのエシカルファーミングが可能にした、特別な年のシャンパーニュ。

雪と霜の長い冬、湿った遅い春の訪れ、そして激しい雷雨を伴う非常に暑い夏。激しい気候の変化に見舞われ、例年より大幅に遅い収穫となった2013年のシャンパーニュ地方では、決して恵まれたとは言えない条件下でのブドウ栽培を余儀なくされました。しかし、早くからエシカルファーミング(エシカルな農法)によって畑を管理してきたボランジェでは、サステナブルなブドウ栽培を実践し、収穫期間にはブドウの成熟度を徹底的に管理することにより、素晴らしいピノ・ノワールが収穫されました。また、メゾンに代々伝わる伝統製法と卓越した醸造技術により、2013年のピノ・ノワールは、傑出した味わいのプレステージシャンパーニュへと姿を変え、〈ペー・トレーズ〉としてリリースされることとなりました。〈ペー・トレーズ〉とは、“B13”、ボランジェの2013年ヴィンテージを表しています。

2013年、雪と霜に覆われたモンターニュ・ド・ランスの大地で育まれたピノ・ノワール。冬の輝きをたたえたフレッシュでピュアな味わい。

フレッシュな味わいが際立つ〈ペー・トレーズ〉は、洗練されたシトラスやイエローフルーツのアロマと、その奥に香るタルトタタンやフレッシュアーモンドのグルマンノートが特徴。口に含むと凛としたミネラルが感じられ、雪に覆われたモンターニュ・ド・ランスの静謐な大地を想起させます。ピノ・ノワール100%のピュアな味わいが楽しめる冬の輝きをたたえたワインです。

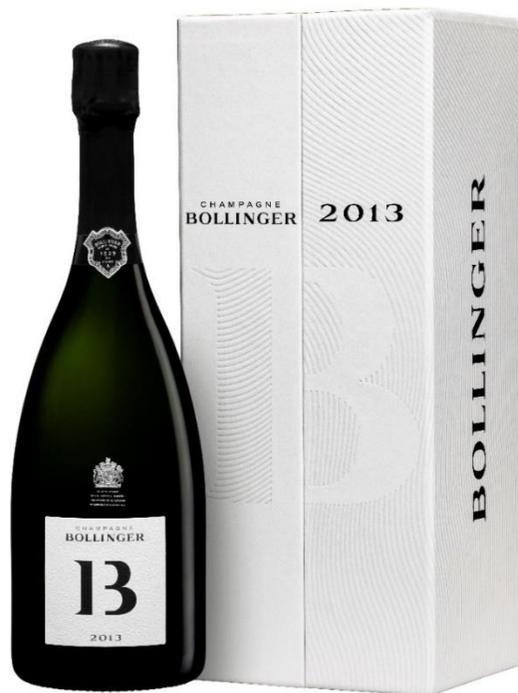
大切な人に贈りたい冬の“エシカルギフト”。完全リサイクル可能なエコ素材ボックス。

シャンパーニュ地方において、サステナブルなワイン造りと環境価値の創造をリードしてきたボランジェは、〈ペー・トレーズ〉のギフトボックスにも、その理念を表現しました。

リサイクルされた素材から作られ、ふたたび100%再生可能なギフトボックス。ピュアなホワイトは、2013年ヴィンテージの特徴である雪と霜、そして純粋でオーセンティックな味わいのワインを。ホワイトとブラックのコントラストは、このシャンパーニュの精緻な造りを表現しています。

エコ素材のボックスに包まれたエシカルなシャンパーニュは、冬のプレミアムな贈り物としてもおすすめです。





シャンパーニュ・ボランジェについて

シャンパーニュブランド「ボランジェ」は、1829年にジャック・ボランジェによって、ピノ・ノワールの聖地とも呼ばれるアイ村に創立された名門シャンパーニュ・メゾンです。178haの自社畑を擁し、生産に必要なブドウの約60%をそのグランクリュとブルミエクリュを主とする自社畑から供給しています。

また、オーク樽による一次発酵や、カーヴでの長期熟成など、伝統製法によって支えられた品質の高さにより世界的な名声を確立し、1884年から途切れることなく英国王室御用達を拜命する希少なメゾンの一つです。ボランジェ一族により現在も継承される伝統とクラフトマンシップは、そのシャンパーニュの一貫したスタイルと、妥協のない高い品質に見事に表現されています。

【商品名】 ボランジェ ベー・トレーズ エシカルギフトボックス

【容量】 750ml

【希望小売価格】 20,000円（税別）／22,000円（消費税込）

【販売先】 全国百貨店、ワインショップ

【輸入販売元】 株式会社アルカン

【報道機関からのお問い合わせ】

株式会社 F & R セールズプロモート／斎藤

Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

【商品に関するお問い合わせ】

株式会社アルカン／ワイン営業部 高橋 忍

E-mail: shinobu.takahashi@arcane-jp.com

Tel 03-3664-6591

注1) Haute Valeur Environnementale (環境価値重視認証)

フランスで2011年からスタートした環境認証。3段階にわかれており、HVEは最も厳しい第三段階にあたる。生物多様性、施肥、病害虫防除、水の管理の4点について指標が設けられている。ボランジェは、自社畑において早くから持続可能な農業に取り組んでいた。2008年から2011年までに除草剤の使用量を75%、殺菌剤の使用量は50%減少させた。すべての畑でセクシャル・コンフュージョンを使用している。また生物多様性を高めるため水源の近くに生垣を設けたり、畑の端に果樹を植える、石壁を修理するなどの対策を実施している。

注2) Viticulture Endurable en Champagne (シャンパーニュのサステナブル認証)

2014年、シャンパーニュ 地方ワイン生産同業委員会 (C.I.V.C) により発行されたサステナブル認証。病害虫予防剤使用に関する被害とリスクの抑制、テロワールと生物多様性および景観を保護しその価値を高めること、水の使用・廃水・副産物・廃棄物の責任ある管理、エネルギー問題と気候問題への挑戦に対する取り組みが評価される。

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

株式会社アルカン (高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選り抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。 ■HP www.arcane.co.jp

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>