



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

シャンパーニュ・ボランジェ

樽で育ち、職人の手仕事が磨き上げたシャンパーニュ
ラ・グランド・アネ2014ヴィンテージ 4月下旬新発売

プレスリリース

2022年4月18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、フランスの名門シャンパーニュ・メゾン「ボランジェ」から、ラ・グランダネ 2014 を2022年4月下旬より順次発売いたします。



LA GRANDE ANNÉE 2014

樽で育ち、職人の手仕事が磨き上げたシャンパーニュ

ラ・グランダネは、ボランジェのクラフツマンシップが宿る手造りのシャンパーニュです。そのこだわりのひとつが、現代では数えるほどのメゾンでしか見ることがなくなった、オークの古樽による一次発酵。伝統的な樽発酵は、多層的で複雑なアロマを生み出し、自然のマイクロ・オキシジェネーション作用*によって、プレスティージュ・シャンパーニュに欠かせない高い熟成ポテンシャルをもたらします。メゾンが所有するおよそ4000個の樽は平均20年の古さ。常に最適な状態を保つため、樽工房で専門の樽職人が補修と管理を行います。シャンパーニュ地方で樽職人が常駐するメゾンは、今ではボランジェを残すだけとなりました。

また、ヴィンテージによって異なる澱に対応するため、ルミュアージュ（動瓶）とデゴルジュマン（澱引き）を手作業で行っています。こうした伝統製法と職人の手仕事へのこだわりが息づくラ・グランダネは、フランス語で「偉大な年」を意味するその名にふさわしい、堂々とした存在感と、オーセンティックな魅力を放ちます。

* 樽を通して微量の酸素が供給され、ゆっくりと酸化作用が起こること

ボランジェにおける「偉大な年」とは

ワインの出来を左右するブドウ。ボランジェは、代々引き継がれてきた栽培の知識と経験に科学的なアップデートを加え、確かな栽培技術を発展させてきました。この努力により、近年では厳しい気候条件下においても高品質なブドウの栽培に成功しています。その意味において、ボランジェの言う「偉大な年」とは、いわゆる良質なブドウを収穫したヴィンテージだけを指すではありません。ブドウをとりまく自然環境、栽培家の知識と経験、そしてヴィンテージの特徴を最大限に引き出し、ボランジェらしいスタイルのワインに仕立てる醸造技術者たちの才と技。この全てが完全なるハーモニーを奏でる時、ワインに偉大な年と呼ぶにふさわしい味わいとアロマが現れ、ラ・グランダネとなるのです。

2014ヴィンテージ：ヴィニュロンの知見と忍耐が生きた一年

雨の多い秋と冬を越えて迎えた2014年。春から夏にかけて、シャンパーニュ地方は乾燥した晴天が続き、6月は半世紀で一番の日照時間を記録しました。一転して、夏は極めて冷涼で、特に8月は気温が低く、肌寒い日が続きました。

ボランジェの自社畑の収穫は、9月15日に一斉に始まり、わずか9日間ですべての畑の作業を完了。収穫には2週間ほどかかるのが一般的であることから、これは記録的に短い作業期間と言えるでしょう。収穫期に好天に恵まれたおかげで、果実の質と状態が良好に保たれ、完璧な熟成度と酸のバランスをもった良質なマストとなりました。

2014年は、まるでヴィニュロン（栽培家）の忍耐力と判断力を試すかのように幸運と不運が交互にやってきた年でしたが、結果としてラ・グランダネに相応しいブドウが生産されました。





ラ・グランドネ 2014 テイスティングノート

ラ・グランドネ2014は、奥深さとミネラルティが際立つシャンパーニュです。美しく輝くゴールドカラーは、ワインの完璧な熟成度と、醸造技術の高さの証。多層的なアロマと複雑な味わいは、繊細なお料理とのペアリングでその真価を発揮します。じっくりと時間をかけ、徐々に表情を変えていく多彩な魅力を味わうことをおすすめします。

【香り】

チェリー、レモン、マルメロやベルガモットのフレッシュフルーツの香りに、ヘーゼルナッツやアーモンドが加わり、ピーチやミラベルと共にハーモニーを奏めます。かすかに香る潮風のニュアンスがアクセントとなり、フルーティーなアロマのブーケに緻密さをもたらしています。

【味わい】

口に含んだ瞬間に、凝縮感のある豊かな泡と、繊細なテクスチャーに満たされます。優れたワインだけに現れるデリケートでバランスのとれた酸が美しく、潮風のようなミネラル感が長い余韻を与えます。オーチャードフルーツやシトラスの風味がミネラル感と絶妙に重なり合うフィニッシュ。

【アッサンブラージュ】

ピノ・ノワール 61%、シャルドネ 39%

【クリュ】19のクリュのブドウを使用 : グラン・クリュ 79%、ブルミエ・クリュ 21%

ピノ・ノワール : アイ、ヴェルズネなど

シャルドネ : シュイイ、オフリイなど

【ドザージュ】8g/ℓ

“世代を超えて引き継がれてきた職人技、シャンパーニュ造りに関わる全ての人の情熱と細部へのこだわりが、一本一本のボトルに生きている。それが、ボランジェ ラ・グランドネです。”

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

ラ・グランド・トラヴェルセ 世界の海をめぐる、至福のガストロノミック・ジャーニー

ラ・グランドネは、様々な食材の持ち味やフレーバーをひきたて、洗練されたお料理の魅力を引き出すガストロノミーのためのシャンパーニュとして、食文化を愛する人々から支持されています。

2014ヴィンテージの発売を記念するオンラインプロモーションとして、シャンパーニュ地方から海を越え、パーフェクトペアリングを求めて世界の海をめぐる旅「ラ・グランド・トラヴェルセ」に、皆様をご案内します。2014ヴィンテージの特徴であるミネラルティは、潮風のようなアロマとフレーバーを感じさせ、シーフードとのペアリングがマッチします。世界各地のシェフによるプレミアムな海のお皿の数々をボランジェの公式インスタグラムでお楽しみください。

シャンパーニュ・ボランジェ公式インスタグラム @champagne_bollinger

日本では、繊細な職人の手仕事にこだわり、素材の持ち味を存分に生かした芸術的な料理を仕立てる、フレンチレストラン「オマーージュ」荒井シェフとのコラボレーションを展開する予定です。

レストラン オマーージュ 荒井 昇

都内レストランにて修業後、フランスの星付きレストランなどで1年間腕を磨いて帰国。2000年、26歳の若さで、生まれ育った浅草の地にフレンチレストラン「オマーージュ」をオープンした。料理に関わるあらゆる存在に敬意をもって向き合うというシェフの哲学が、その店名に表現されている。

伝統あるフランス料理の世界において、「シンプル ミニマム 正確」をモットーに、自らの経験をエッセンスとして加え、工夫し続けているという荒井シェフの料理は、ミシュランガイド東京で2つ星を獲得している。



写真はイメージです。オマーージュのお料理ではありません。

シャンパーニュ・ボランジェについて

「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。179ha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拝命する希少なメゾンの一つです。ボランジェー族により現在も継承される伝統とクラフツマンシップは、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 ラ・グランダネ 2014

【容量】750ml

【希望小売価格】

ギフトボックスなし 25,000円（税別）／27,500円（消費税込）

ギフトボックスつき 27,000円（税別）／29,700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

【報道機関からの問い合わせ】

株式会社F&Rセールスプロモート斎藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

【商品に関する問い合わせ】

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



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 榎垣 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>