



PHILIPPONAT

CHAMPAGNE

次の500年を見つめて、あらたな1歩を共に。

シャンパーニュ・フィリポナ 正規代理店契約のお知らせ

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、500年の歴史を誇る「シャンパーニュ・フィリポナ」と正規代理店契約を締結し、2023年1月より取り扱いを開始いたしました。



500年を超える歴史。シャンパーニュ地方に深く根を下ろす名家「シャンパーニュ・フィリポナ」

シャンパーニュ地方で最も古い家系のひとつであるフィリポナ家。初代アヴリル・ル・フィリポナがアイ村に定住した1522年から500年あまり、16代続く一族の歴史と名前は、常にこの地方のワイン造りの歩みと共に刻まれてきました。17世紀には、フィリポナ家のブドウから造られた“アイ村のワイン”が、ルイ14世に納められていたことが記録されており、この頃から上質なブドウを生産し、ワインを醸造していたことがうかがえます。

メゾンの醸造拠点としてマルイユ・シュル・アイ村にセラーを構えた20世紀初頭には、この村にシャンパーニュ地方で初のモノポール（単独所有畑）「クロ・デ・ゴワス」を所有し、シャンパーニュ・フィリポナの名声はより一層高まりました。



品質最優先の姿勢を貫く

精巧で均整のとれたフィリポナスタイルのシャンパーニュ

「すばらしいシャンパーニュであるためには、まず上質な“ワイン”を造ること」を哲学に、品質最優先を貫き、ブドウ本来のナチュラルな味わいや、畑のテロワールを最大限に引き出す独自のワインスタイルを追求するフィリポナ。メゾンのスタイルが最もストレートに表現されるノン・ヴィンテージのキュヴェには、創業当時から代々のセラーマスターにその製法が受け継がれてきたパーペチュアル・リザーブ・ワインを使用。ソレラ方式にインスピレーションを得て時を重ねたりザーブ・ワインが、しっかりとした骨格を持つピノ・ノワールのボディに多層的で美しいアロマとフィネスを与え、ぶれないフィリポナスタイルを造り上げています。また、アイ村およびマルイユ・シュル・アイ村の周辺に広がる一族の自社畑は、HVE認証（注1）およびVDC（注2）を取得し、手作業での雑草対策や馬による伝統的な耕作方法など、サステナブルな管理を徹底。数百年の歴史を誇る貴重なテロワールを継承しています。これらの畑のブドウから造られるプレスティージュ・キュヴェには、フィリポナ家が伝承する歴史と伝統技術、そしてディテールにこだわるものづくりの精神が表現されており、精巧な造りがもたらす味わいは格別です。香り豊かで力強く、それでいてエレガントなフィリポナのワインは、安定した品質と味わいを誇り、家族や友人との気取らない食事から記念日の特別なディナーまで、様々なダイニングシーンに寄り添います。

注1）HVE（Haute Valeur Environnementale）フランス政府が定める環境価値重視認証の最高レベルを取得。

注2）VDC（Viticulture Durable en Champagne）シャンパーニュ委員会によるサステナブル認証

真摯な姿勢をバックラベルに記して

収穫年やアッサンブラージュの比率、ドザージュの量からデゴルジュマンの日付まで、醸造の詳細をボトルのバックラベルに開示すること。このようにノン・ヴィンテージのワインのアイデンティティをラベルに明記する取り組みを最初に行ったシャンパーニュメゾンがフィリポナなのです。情報の透明性を高いレベルで保持することは、ブドウ栽培家そしてワインの造り手として、数世紀のあいだ受け継がれてきた「品質最優先」のゆるぎない信念の表れのひとつと言えるでしょう。真摯な姿勢でワインと人に向き合うフィリポナの精神は、“Champagne at Heart”という現在のメゾンのモットーにも表現され、心を込めたものづくりを継承しています。

シャルル・フィリポナのコメント

「アルカンが誇るプレミアムワインのポートフォリオにフィリポナが加わることは、メゾンの代表として大変光栄なことです。アルカンとのパートナーシップにより、多くの日本の消費者の皆様にも私たちのワインを味わっていただけることを期待しています。日本は、洗練された食文化を誇り、上質な食やワインへの理解が非常に深い国です。この素晴らしい市場におけるさらなる成功を確信しております。」



15代目当主 シャルル・フィリポナ

商品ラインナップ

ノン・ヴィンテージの「ロワイヤル・レゼルヴ」からメゾンの絶対的プレスティージュ・キュヴェ「クロ・デ・ゴウス」まで、多彩なラインナップ。「キュヴェ1522」は、一族が当時のフランス王から譲り受けた「ル・レオン」の畑のピノ・ノワールを使用し、フィリポナ家500年の歴史へのオマージュとしてリリースされた特別なヴィンテージシャンパーニュです。

ロワイヤル・レゼルヴ (3種)

フィリポナのスタイルを最もストレートに表現したノン・ヴィンテージのシャンパーニュ。ピノ・ノワール主体。

- ロワイヤル・レゼルヴ ブリュット 9,000円/750ml
- ロワイヤル・レゼルヴ ノン・ドゼ 9,000円/750ml
- ロワイヤル・レゼルヴ ロゼ 12,000円/750ml

レ・ミレジム (3種)

ブドウ品種ごとの個性とヴィンテージの特徴を表現するシリーズ。

- ブラン・ド・ノワール 15,000円/750ml
- グラン・ブラン 15,000円/750ml
- シュプリム・レゼルヴ セック 15,000円/750ml

キュヴェ 1522 (2種)

フィリポナ500年の歴史へのオマージュ。一族が所有した最初の畑「ル・レオン」のブドウを使用。

- キュヴェ 1522 20,000円/750ml
- キュヴェ 1522 ロゼ 24,000円/750ml

レ・パーセレール (3種)

フィリポナ所有の単一畑のブドウで造る希少な限定品。※価格未定

- マルイユ・シュル・アイ
- ル・レオン
- レ・サントル

クロ・デ・ゴウス (2種)

シャンパーニュ初のモノポール。フィリポナを代表するトップキュヴェとして絶対的な存在感を放つ。※価格未定

- クロ・デ・ゴウス
- クロ・デ・ゴウス・ジュスト・ロゼ

コトー・シャンブノワ (1種)

マルイユ・シュル・アイ村の芳醇でリッチなピノ・ノワール100%。※価格未定

- マルイユ・ルージュ

【 発 売 日 】 2023年1月より順次発売開始予定*

【 販 売 先 】 レストラン、ホテル、酒販店、業務卸問屋など

【 輸入販売元 】 株式会社アルカン

*商品によって取り扱い開始時期が異なります。また、価格はヴィンテージによって異なる場合がありますのでお問い合わせください。

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び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 <https://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>

「報道機関からのお問い合わせ先」
株式会社 F & R セールズプロモート/斎藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

「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
Tel 03-3664-6591 Email info@arcane-jp.com