



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

シャンパーニュ・フィリポナ

プレステージ・キュヴェ「Clos des Goisses (クロ・デ・ゴワス)」2015 新ヴィンテージ発売のお知らせ

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)が輸入販売する、フランス「シャンパーニュ・フィリポナ」は、メゾンを象徴する偉大なプレステージ・キュヴェ「クロ・デ・ゴワス」のヴィンテージ 2015 を発売いたします。

クロ・デ・ゴワスについて

「クロ・デ・ゴワス」はメゾンを象徴する偉大なワイン。シャンパーニュ地方初のモノポール(単独所有畑)として、最もアイコン的な畑の1つである「クロ・デ・ゴワス」で栽培されるブドウだけで造られる贅沢な逸品です。

マルヌ運河を見下ろす南向きの畑は最大斜度45度に達する急斜面で、一目でそれと分かる独特の景観を誇ります。地元の方言「Goisses(ゴワス)」には「非常に急な斜面」という意味があり、この日照条件に恵まれた、チョーク質土壌の畑からは比類なき熟度とミネラル感を持ったワインが生み出されます。

醸造長が語る 2015年ヴィンテージ

2015年は、夏の時点で“クラシックとは異なる、卓越したヴィンテージ”となることを予感させた年でした。

- ー 春は比較的涼しく、収穫は例年通りの9月第3週に開始。
- ー しかし夏は“例外的な晴天”が続き、ここ数十年で最も乾燥した夏。
- ー 畑は強い水分ストレスを受けるが9月上旬の恵みの雨が成熟を後押し。
- ー マルイユ・シュル・アイ、アイ、アヴネイの畑では、ほぼ完璧なコンディションで収穫。
- ー 収量は低～中程度で果実は凝縮。
成熟度は平均を上回りつつ過熟には至らず。
- ー 潜在アルコールはクロ・デ・ゴワスで 11～12%。



醸造

- ブレンド ピノ・ノワール 78%、シャルドネ 22%
- 醸造 5.83haの歴史的な“クロ”＝単独所有畑のブドウのみを使用
一部を木樽で発酵し、複雑味を付与
マロラクティック発酵は行わず、テロワール由来の自然な酸を保持
ドザージュ:4.25g/L(エクストラ・ブリュット)
12℃に管理されたセラーで澱とともに8年の瓶内熟成

テイステイングノート

- 色 鮮やかに輝くゴールド
- 香り スタートから表情豊かなでリッチな香り。エルダーフラワーや野バラなどのフローラルなアロマ。空気に触れると、時間と共にアロマが複雑に変化し、柑橘系のノートと、ほんのりスパイスをまとわせたバニラの香りが広がります。
- 味わい エレガントで均整のとれた味わい。よく熟したレモンなどの柑橘系のフルーツや、バレンシアオレンジの風味が感じられます。フィニッシュには、心地良いホワイトピーチのニュアンスが現れ、余韻が長く続きます。

ペアリング クロ・デ・ゴワスは、素晴らしいシャンパーニュであり、同時に非常にクオリティの高い“ワイン”です。香りや味わいのしっかりとした美食と共に味わうと、その完璧なペアリングがきっと記憶に残ることでしょう。魚介類やソフトチーズも素晴らしい組み合わせです。カラフェでデキャンタージュすると、さらにワインの素晴らしさが発揮されます。

商品概要



【商品名】	シャンパーニュ・フィリポナ「クロ・デ・ゴワス 2015」
【容量】	750ml
【希望小売価格】	70,000円(税抜)
【発売予定日】	2025年12月
【販売先】	ホテル、レストラン、エアライン、百貨店、高級食料品店、 ワインショップ、業務卸問屋など
【輸入販売元】	株式会社アルカン

シャンパーニュ・フィリポナについて

1522年、初代アヴリル・ル・フィリポナがアイ村に定住して以来、シャンパーニュ・フィリポナは500年以上にわたり、シャンパーニュ地方の伝統と革新の架け橋としてワイン造りを続けています。ルイ14世の食卓に供された記録を持つその品質は、今も世界中で高く評価され、シャンパーニュの真髄を伝える存在であり続けています。

■HP www.philipponnat.com

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、グロッサリーなど約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 ■所在地 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号

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 ■代表取締役社長:檜垣 周作 ■事業内容:乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■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セールスプロモート/斎藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

《本件に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン/プロモーション課
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com