

CHAMPAGNE  
HENRIOT  
MAISON FONDÉE EN 1808

# Champagne Henriot Fair

シャンパーニュ アンリオ フェア

2021.3.1(Mon)～2022.2.28(Mon)



1808年から200年以上、家族経営を行っているシャンパーニュメゾン。  
アンリオの特徴である「歴史を超えて大切にされてきた良質な畑」、「豊かなリザーブワイン」、  
「瓶熟成期間の長さ」は、時間を惜しまずこだわり続けること、  
まさに家族経営のアンリオだからこそ実現した贅沢な造りです。  
その品質は世界的に著名な評論家や専門誌から賞賛され、極めて高く評価されています。  
アンリオのスタイルである「エレガンス、洗練、レースのような繊細さ」が表現される為に使用される  
ブドウは品質にこだわり抜かれており、その大半はグラン クリュとプルミエ クリュという  
格付け率の高い畑で収穫されています。  
ブレンドにおいては複数のヴィンテージのリザーブワインを35%～40%使用。  
3～4年の瓶熟成と例外的なこだわりがワイン造りに反映されています。  
又、2006年よりアンリオの醸造責任者を務め、スパークリング ワインメーカー オブ ザ イヤー2015に選ばれた  
醸造責任者ローラン フレネ氏が長年培ってきた知識と経験を活かし、  
「テロワールへの想い、ブドウへのこだわり、アッサンブラージュの決断」と一つ一つの仕事で  
アンリオのスタイルを、強い情熱をもって表現し続けています。  
ぜひともこの機会に世界が賞賛する老舗シャンパーニュメゾンの  
「上質を知る人の、上質な時間を演出するシャンパーニュ」をお試ください。

## アンリオ ブリュット スーヴェラン

Henriot Brut Souverain

多くの三ツ星レストランのハウスシャンパーニュ。オランダ王室、オーストリア、ハンガリー帝国皇室御用達の歴史から付けられた“至高”という名のスタンダードキュヴェ。

ピノ・ノワールとシャルドネを約50%ずつ使用し、リザーヴワインの比率は25%で瓶熟成は3~4年とスタンダードキュヴェでありながら贅沢な造り。グランクリュとブルミエクリュのブドウをふんだんに使用しているため、NVとしては特筆すべき奥行きと骨格が表現されています。

また白い花やブリオッシュなどを思わせる香りに、しっかりとしたミネラルに支えられた美しくクリーミーな風味を感じることができます。

Glass/グラス 1,800 (税込 1,980)    Bottle/ボトル 12,000 (税込 13,200)



## アンリオ ブランドブラン N.V

Henriot Blanc de Blanc N.V

アンリオの代表作ともいえる逸品、ブランドブラン。

研ぎ澄まされた洗練の手腕が手に取るように感じられる繊細かつ豪華な味わい。

コート・デ・ブラン地区のグランクリュのシャルドネを中心に厳選されたブドウを使用した”ピュール シャルドネ”。

30%という高いリザーヴワイン比率、地下セラーでの3~5年といった長期瓶熟の贅沢さが複雑さや長い余韻に現れます。

泡立ちはとてもキメ細やか、花やレモン、アーモンド、ブリオッシュ、ハチミツなどの複雑なアロマがあり、滑らかな口当たりと気品あふれる風味が感じられます。

シャルドネのエlegantさを身上とするアンリオのアイデンティティともいえるキュヴェです。

Glass/グラス 2,200 (税込 2,420)    Bottle/ボトル 15,000 (税込 16,500)



## アンリオ ロゼ ブリュット N.V

Henriot Rose Brut N.V

全体的に明るく輝くサーモンピンクの色調で、デリケートな泡が豊かに広がります。

ミネラルリティを感じる繊細な香りはトーストや野イチゴのジャムのような印象から穏やかなスパイス香を伴って広がります。

ピノ・ノワールとシャルドネを絶妙な比率でブレンドした気品溢れるロゼシャンパーニュ。

淡く感じるその色合いは、華やかな見た目に囚われず、クオリティのみを追求した結果。

最大限の几帳面さで、丁寧なシャンパーニュ造りを続けるアンリオらしさがここにも感じられます。

Glass/グラス 2,700 (税込 2,970)    Bottle/ボトル 18,000 (税込 19,800)



## アンリオ キュヴェ エメラ 2006

Henriot Cuvée Hemera 2006

「キュヴェ アンシャンテルール」に代わるプレスティージュキュヴェ「キュヴェ エメラ」。

その仕上がりの素晴らしさから、「エメラ(ギリシャ神話の昼の光の女神)」と名付けられました。

エメラは傑出した年にのみ造られる希少なキュヴェ。アンリオ家が誇る最良のクリュから、シャルドネとピノ・ノワールを同量でアッサンブラージュし、12年の熟成を経てリリースします。

生み出されるシャンパーニュはフレッシュなアンリオスタイル。

5g/Lというドサージュの低さにより、素材の素晴らしさが際立っています。

Bottle/ボトルのみ [フェア特別価格] 30,000 (税込 33,000)



※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。  
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.