



CHAMPAGNE LAURENT PERRIER FAIR

シャンパーニュ ローラン・ペリエ フェア

2019.1.1 (Tue) ~2019.12.31 (Tue)



英国王室御用達最高品質シャンパーニュ

2011年ウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の夜、
バッキンガム宮殿の晩餐会で世界中の招待客に振舞われたのは
古くから英国王室との親交の深いローラン・ペリエ社のシャンパーニュでした。

家族経営を基盤とすることで2012年メゾン創立200周年を迎えなお、
メゾンの独自性と価値観を今日まで変わらず保っています。

“独創性のある自由な精神”によって生み出される数々の個性と歴史のある創造性あふれる
シャンパーニュですが全てに共通するのは「フレッシュ」、「フィネス」、「エレガント」が感じられる
メゾン ローラン・ペリエの200年受け継がれてきたスタイルです。

ラ・キュベ

La Cuvée

〈使用ぶどう品種〉 シャルドネ45% ピノ・ノワール40% ピノ・ムニエ15%

ウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の晩餐会のアペリティフで振舞われたシャンパーニュです。「フレッシュ」「エレガント」「バランスのよい味わい」を求めたローランペリエ社の名刺とも言えるスタイルを代表するスタンダードクラスです。通常ノン・ヴィンテージシャンパーニュの熟成期間は15ヶ月間。その倍以上36ヶ月間にわたって熟成させるこだわりが繊細で優雅な味わいを生み出しています。澄んだゴールドの色合いに細かく線を引くような泡立ち、柑橘類のすがすがしい香りにアーモンドや焼きたてパンのような香ばしい香りが絡み、ローラン・ペリエスタイルをまさに実現している味わいです。

Glass／グラス 1,800

Bottle／ボトル 12,000



キュベ・ロゼ・ブリュット

Cuvée Rosé Brut

〈使用ぶどう品種〉 ピノ・ノワール100%

ウィリアム王子とキャサリン・ミドルトンさんの結婚式の晩餐会のデザートと合わせて振舞われたシャンパーニュです。ローラン・ペリエはロゼシャンパンを造るのに取って困難な道を選びます。他社のような赤ワインと白ワインを単にブレンドするのではなく入念なブドウの厳選とマセラシオンのコントロールにより、ピノ・ノワール種のブドウの色と芳醇な香りを引き出すことに成功しました。最低4年間は熟成させ新鮮なベリー系果実の香りを含み輝くサーモンピンクの色調、口に含むと同時に凝縮したフルーツのフレーバー、徐々に新鮮なストロベリー、ラズベリーやチェリーのフレーバーが解き放たれます。あと味の余韻の長さ、味わい深さが印象的です。

Glass／グラス 2,700

Bottle／ボトル 18,000



グラン・シエクル

Grand Siècle

〈使用ぶどう品種〉 ピノ・ノワールとシャルドネ（僅かに多めのシャルドネ）

当主 ベルナール ドゥ ノナンクール氏は至高のシャンパン・究極のプレステージシャンパンを探し求め、模索し続けました。たどり着いた答えは、シャンパン造りの原点にありました。複数のブドウ品種をブレンドし、複数のヴィンテージをブレンド、複数のクリュをブレンドし、そうする事によって得られるバランスとハーモニーの探求こそが、シャンパンの伝統的かつ根源的思想です。きらめく黄金の輝き、華やかな香り立ち、白い花とほのかな蜂蜜、ローストしたアーモンド、ヘーゼルナッツ。パワーとエレガンスの共存。フィネス。美しいハーモニーと長い長い余韻・・・まさに、求め続けた究極のプレステージシャンパンの世界がここにあります。

Bottle／ボトル 30,000



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