



# CHAMPAGNE POMMERY FAIR

シャンパーニュ ポメリー フェア

2020.3.1(Sun)～2021.2.28(Sun)



ポメリー社は1836年ナルシノ・グレノによりシャンパーニュ地方の中心都市ランスに設立。

1856年、ルイ・アレクサンドエル・ポメリーの参加によりポメリー・エ・グレノ社となりますが、

2年後不幸にもルイが亡くなってしまいます。

亡くなった夫の後を引き継いだマダム・ポメリーは、ポメリー社をシャンパーニュ最大の醸造元へと成長させました。

それまでシャンパーニュは甘口でアルコール度数が強めのものが主流でしたが、

マダム・ポメリーは英国の上流階級の好みに合うように食前酒として愉しめるシャンパーニュを提案。

様々な困難を乗り越え、1874年にシャンパーニュ史上初のブリュット(辛口)「ポメリー・ブリュット・ナチュラル」を

造り出し、大きな成功を取めました。「フレッシュかつ快活で繊細」なポメリースタイルが誕生したのです。

現在のシャンパーニュ人気の礎を築いたのはマダム・ポメリーであるとも言えます。

マダム・ポメリーによる改革なくしては、

レストランで「食前酒にシャンパーニュはいかがでしょうか」なるフレーズは生まれてこなかったのですから。

## ブリュット・ロワイヤル

Brut Royal

マダム・ポメリーから引き継いだ意思を素直に感じていただけるスタンダード・キュベ。  
緑がかかった淡い黄色で、生き生きとした泡立ち。柑橘類や白い花のような香りがソフトな印象を与えています。  
全体的にはフレッシュ感のある印象で、口当たりは洗練されていて、快活感と上品さの調和を愉しんでいただけます。

〈使用ぶどう品種〉 シャルドネ34% ピノ・ノワール33% ピノ・ムニエ33%

Glass／グラス 1,800      Bottle／ボトル 12,000



## シーズナル

Seasonal

ポメリーは史上初、そして唯一のシャンパーニュに季節性を導入したメゾンでもあります。  
旬の食材を使用した料理とのリアージュを存分に愉しんでいただけます。

### スプリングタイム

Springtime le Champagne du printemps

〈使用ぶどう品種〉 シャルドネ25% ピノ・ノワール60% ピノ・ムニエ15%

### サマータイム

Summertime le Champagne d'été

〈使用ぶどう品種〉 シャルドネ100%

### フォールタイム

Falltime le Champagne d'automne

〈使用ぶどう品種〉 シャルドネ100%

### ウィンタータイム

Wintertime le Champagne de l'hiver

〈使用ぶどう品種〉 ピノ・ノワール70% ピノ・ムニエ30%

Glass／グラス 2,700      Bottle／ボトル 18,000



## キュベ・ルイーズ 数量限定

2004 Cuvée Louise

緑色のニュアンスに淡いゴールドがかかった黄色。  
ミネラル感と十分な柑橘類のフィニッシュがあり、プリオッシュやバターのまろやかなヒントを思わせる上品な香り。  
スムーズで完璧、そして純粋な口当たりとクリーミーで奥行のある味わいを持つ。  
繊細で透明感のある余韻が長く続きます。

〈使用ぶどう品種〉 シャルドネ65% ピノ・ノワール35%

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.