



FLEUR DE MIRAVAL | フルール・ド・ミラヴァル

~完成の極致を目指すロゼ・シャンパーニュ~

2020年10月15日発売開始

ジェロボーム株式会社（東京都港区、社長カール・ロビンソン）は、株主であるボル・ロジェ（フランス・シャンパーニュ）、ファミュー・ヒューゲル（フランス・アルザス）、ファミュー・ペラン（フランス・南ローヌ）を筆頭に、家族経営ワイナリーに特化し、世界9カ国から最高品質のワインを輸入し販売しております。

ミラヴァルを世界的なサクセス・ストーリーに導いたジョリー・ピットとファミュー・ペランは、ロゼに特化した唯一のシャンパーニュ・ハウスを設立し、10月15日にロゼ・シャンパーニュ「FLEUR DE MIRAVAL（フルール・ド・ミラヴァル）」をリリース致します。セレブリティ・ワインとしてではなく、ワイン生産者の知識、技術、情熱を集結した真のプロジェクトとして、ブラッド・ピットはこのシャンパーニュ・ハウスの設立に全力を尽くしました。

この新しいプロジェクトはフルール・ド・ミラヴァル伯爵夫人の伝説にインスピレーションを受けています。プロヴァンスに生まれた伯爵夫人はロゼ・シャンパーニュだけを飲み、熟成した上質なシャルドネのグリルしたヘーゼルナッツのアロマや、セニエによって引き出され、フレッシュさを保つために若い段階でブレンドされたピノ・ノワールの快活で芳醇な果実を好んだと言われていました。

フルール・ド・ミラヴァルのアイデアはミラヴァル・ロゼでワインと芸術の世界を融合したジョリー・ピットとファミュー・ペランのタッグに加え、シャンパーニュ地方で6世代に渡りワイン造りを行うペテルス家によって生まれました。メニル・シュール・オジェに居を構えるペテルス家は1919年より自社ブドウでシャンパーニュを造り続け、現在はロドルフ・ペテルスが50エーカーの畑を管理。そのうち40エーカーはメニル・シュール・オジェ周辺のコート・デ・ブランのグラン・クリュが占めています。そのシャンパーニュは約70カ国で販売され、ブラン・ド・ブラン愛好家を歓喜させています。ロドルフは長年シャトー・ド・ボーカステルのファンでありペラン家とも非常に近い間柄でした。

ファミュー・ペラン：

“このプロジェクトは何よりもまず芸術的ベンチャーです。なぜならファインワインを生産するという事は芸術的創造の一つの形だからです。ロドルフは昔からの友人で、共に世界中の偉大なワインに情熱を注いでいますが、上質なヴィンテージのロゼ・シャンパーニュを飲むたびに、同じ意見を抱いていました。熟成と共に発展していくシャルドネのアロマは素晴らしいが、赤ワインのヘヴィーなアロマによって全体の調和や気高さが阻害されているものが多い、という事です。それが熟成したシャルドネと若いピノ・ノワールをブレンドした異なるタイプのロゼ・シャンパーニュを造ろうと思ったきっかけです。”

ロドルフ・ペテルス：

フルール・ド・ミラヴァルは極秘に行われた5年に渡る研究・リサーチ・テイस्टィングの集大成で、20,000本しか生産していない極希少なワインです。”

FLEUR DE MIRAVAL（フルール・ド・ミラヴァル）

異なる良質な年代のシャルドネを75%ブレンド。残り25%の若いピノ・ノワールが繊細なピンク色を生み出しています。レッド・カラントやラズベリーのキリっとした酸が繊細なミネラルや塩味、そしてシャルドネに由来するヨード香に活気をもたらしています。ワインはメニル・シュール・オジェの暗いセラーでリリースまで3年澱と共に熟成。シャンパーニュは特に紫外線や太陽光に敏感で、容易にダメージを受けます。特殊な色付きのボトルを使用しているため、抜栓まで光にさらされる事はありません。

2020年10月15日発売開始

税別希望小売価格：60,000円（ギフトボックス入り、750ml）



プレスリリースに関するお問い合わせ

ジェロボーム株式会社 <http://www.jeroboam.co.jp/> 担当：PR&マーケティング 山下

〒107-0062 東京都港区南青山2-24-11フォーラムビルディング7階 TEL:03-5786-3280 FAX:03-5786-3282