



BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

シャンパーニュ 「ボランジェ ラ・グランダネ2008」販売開始

プレスリリース





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)は、フランスの名門シャンパーニュ・メゾン「ボランジェ」のプレステージなミレジメ・シャンパーニュ "ボランジェラ・グランダネ 2008"を2019年6月1日(土)より全国で発売いたします。

ボランジェの2008年は限りない深みを持つワインに仕上がりました。飛びぬけた成熟度と 傑出した酸を持つブドウから、ボランジェのスタイルを更なる高みへと導くラ・グランダネ 2008が生まれました。

2008年、深みと洗練

偉大なヴィンテージのモンターニュ・ド・ランスとコート・デ・ブラン、ピノ・ノワールとシャルドネ、それぞれが互いを引き立て、稀有なバランスを持つブレンドが生まれました。2008年ヴィンテージの持つ凝縮感とフレッシュ感が見事に融合しています。

柑橘類、ベリーやスパイス、フローラルとミネラルのノートを通して、このワインの豊かなアロマの証である凝縮感が感じられます。

アイ村とヴェルズネイ村の偉大なピノ・ノワールから生まれる長い余韻、ストラクチャー、凝縮感は、このワインのバックボーンです。

2008年ヴィンテージの特長を反映した複雑さと、フレッシュなテクスチャーが、このワインに素晴らしい深みとヴァイタリティーを与えています。輪郭のはっきりしたチョーキーなフィニッシュは数分間続きます。

21世紀で最も期待されたヴィンテージのブドウから造られ、澱の上で9年以上熟成させたラ・グランダネ2008は高い熟成ポテンシャルを持っています。



クラフトマンシップ

ラ・グランダネは、ボランジェがいつも大切にし続けてきた熟練職人 の技が、見事に体現されています。

- ●発酵は、オークの小樽(平均20年の古樽)のみを使用します。 所有する約3500の樽は自社の樽のアトリエで手入れされています。
- ●天然コルクで栓をして澱の上で熟成をさせた後、全て手作業で ルミアージュ(動瓶)とデゴルジュマン(澱抜き)が行われます。

ラ・グランダネの生産には忍耐と正確さが求められます。 そして、それは代々受け継がれてきた、ボランジェで働く人々の 職人技があってこそ実現するのです。

ジル・デコート、セラー・マスター

ラ・グランダネ2008は、「1846 ボランジェ・ボトル」と呼ばれる、独特な形をしたボトルで熟成させた最初のプレステージ・キュヴェです。

このボトルは、ワインの質を高める特性を持った19世紀のボトルにインスパイアされ新たにデザインされたものです。伝統の職人技と樽を使用したワインづくりを表現した新しいギフトボックスがこの貴重なボトルを包み込みます。

パーフェクト・ペアリング

比類なき深みとクリーミーなテクスチャーを持つラ・グランダネは真にガストロノミーのためのシャンパーニュです。

リッチなテクスチャー、クリーミーな泡立ち、そして繊細な苦味は洗練された料理と良質な食材と理想的な相性を生み出します。

フルーティー、スパイシーそしてフローラルといった複雑で様々な表情をみせるアロマは、産地を問わず幅広い食材とよく合います。 余韻は長く、塩味の感じられるフィニッシュを持つラ・グランダネは、 世界各地の愛好家の捜し求めるシャンパーニュです。

ル・グラン・トゥール

2008年ヴィンテージのリリースにあたり、ボランジェではラ・グランダネと最もよくあう繊細なペアリングを探しました。ボランジェのセラー・マスタージル・デコートは、このシャンパーニュと完璧なペアリングを形作る食材を生産する熟練の技を持つ生産者たちに会いにでかけました。その出会いと旅の模様はBollingerのYouTubeチャンネルでご覧いただけます。

https://www.youtube.com/watch?v=ufoAV_zHgdI&t=14s

【ブレンド】ピノ・ノワール 71%、シャルドネ 29%

アイ、ヴェルズネイ、ル・メニル・シュール・オジェ、 クラマンといったクリュをメインに18のクリュを使用しています。





BOLLINGER MAISON FONDÉE EN 1829

【商 品 名】 ボランジェ ラ・グランダネ 2008

【容 量】750ml

【希望小売価格】 22,000円(税別) /23,760円(消費税込)

【販売 先】全国百貨店、ワインショップ

【輸入販売元】株式会社アルカン

報道機関からの問合せ

Voluptus 桑井 kuwai@voluptus.net 090-1456-4370 商品に関する問合せ

株式会社アルカン ワイン営業部 03-3664-6591