



FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。

MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社

モエ・エ・シャンドン「モエ アンペリアル」誕生150年 アニバーサリー

モエ アンペリアル それは黄金の味わい

世界中で愛されるシャンパン、モエ・エ・シャンドンの醸造最高責任者ブノワ・ゴエズ氏は、「メゾンを代表するシャンパン、モエ アンペリアルはブランドのエスプリ(精神)そのもの」と語る。メゾンの3代目当主、ジャン・レミー・モエと親交の深かった皇帝ナポレオンの生涯100年を記念して1869年に生まれたシャンパンは、今年誕生から150年を迎えた。

経験と記憶を頼りに エレガンスを生み出す

モエ・エ・シャンドンを代表するシャンパンモエ アンペリアルのベースとなるワインは、年により異なるものの、毎年およそ800〜1000種類がつくれる。ゴエズ氏を中心とする醸造チームが数カ月をかけ全てをテイスティングし、アッサンブラージュ(ブレンド)を決めていく。「モエ アンペリアルにレシビはありません。収穫年によりベースワインの味が異なるため、組み合わせや比率を毎年変える必要があるからです。経験と味の記憶だけを頼りに、チームで協力しながら安定した味と意欲さ、エレガンスを実現しています」

だが昔ながらのやり方に固執しているわけではない。事実その味わいは、150年の歴史の

中で幾度か変遷したという。ゴエズ氏が現在の職に就いた2005年からは、ドザージュ(出荷直前に加糖したりキュールを加えること)の糖分量を徐々に減らしてきた。近年の気候の変化で原料のブドウの甘みが増し、酸味は弱くなったからだ。また、より辛口のシャンパン(ブリュット)が好まれるようになった時代の変化もある。「現在のモエ アンペリアルは、従来の果実味とふくよかさを保ちつつ、後味に純粋さ、繊細さ、エレガンスがより明確に現れるようになりました」

大切な人との時間に ゴールドの輝きを

「モエ アンペリアルの味を構成する3大要素は、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、そし



てエレガントな熟成です」。ゴエズ氏はそう語る。おすすめのフードペアリングをたずねたところ、特に塩味との相性がいいため、前菜や軽いつまみが合うという。「和食なら寿司、刺し身といった素材の新鮮さを感じられるものや、ウニ、アナゴなど。天ぷらなら野菜、特にシソやレンコンがいいですね。食材の歯ごたえを感じながら飲むとおいしいですよ」

日本では「特別」な日のご褒美というイメージの強いシャンパンだが、ゴエズ氏はもっと「日常」でモエ アンペリアルを楽しんでほしいという。「食事に限らず、あらゆるシーンに合う1本です。記念日でなくても飲みたいと感じたら気軽に栓を開けてください。友人や家族と過ごす大切な時間に、モエ アンペリアルが輝きを添えてくれるでしょう」

コルクを静かに抜き、かすかな天使のため息(炭酸が上がってくる音)に耳をすます。傾けたグラスから広がる芳醇な香りは、150年の時が織りなす黄金の味わいだ。



きらめくアートとフードで150年 アニバーサリーを華やかに祝う

6月22日、東京・お台場にある森ビル デジタルアート ミュージアム: エブソン チームラボボーダレスで、「モエ グランド デア 2019 モエ アンペリアル 150年 アニバーサリー」が開催された。

モエ アンペリアルのボトル1,400本以上を積み上げたインパクトあふれるゲートを抜けると、そこは輝く巨大なシャンパンタワーの周囲を無数の色彩が躍る非日常の世界。ディナータイムには壁にチョウやホタル、花びらが舞い、シャンパンゴールドの湯が溢れ出す。ペアリングデザイナーをふるまったのは、福岡にある「Restaurant Sola」の吉武広樹シェフ。九州の山の幸・海の幸をふんだんに使ったメニューで、モエ アンペリアルとともにゲストを魅了した。




世界遺産の地が生み出す味わい 皇帝の名を冠したシャンパン

パリから列車で北東へ約150km。シャンパーニュ地方の町エペルネに、クロード・モエが小さなメゾンを設立したのは1743年。なだかな丘の一面には、「モエ・エ・シャンドンの魂」と称される豊かなブドウ畑が広がる。現在同社はこの地方全体の約3.5%にあたる1,190haの土地を所有。その半分がグラン・クリュ(特級畑)だ。だがこれほど広大な畑を持ちながら、そこでとれるブドウは同社が使用する量の4分の1に過ぎない。残り

4分の3は契約農家から購入することで、世界最大級の生産量と味の多様性を維持している。畑のほど近くに建つシャトー・ド・サラランは、3代目当主ジャン・レミー・モエが改装し、1860年からは名だたる賓客をもてなすゲストハウスとして使用されてきた。先ごろ2014年から約5年をかけた改装工事が終わり、5月にはモエ アンペリアルの150周年を祝うセレブレーションイベントの会場ともなった。

エペルネの町の中心、シャンパーニュ大通りには名だたるシャンパンメゾンが軒を連ねる。その地下に広がる全長28kmにおよぶカヴ(ワイン貯蔵庫)は、ガイドツアーでの見学も可能だ。機会があればぜひ訪れ、1,000%を超える巨大なオーク樽を見てほしい。モエ アンペリアルの名の由来となった皇帝ナポレオンが、ボルトガルから持ち帰り、親交のあった3代目当主のジャン・レミー・モエに贈ったものといわれている。モエ家のかつての邸宅やカヴは、2015年にユネスコ世界文化遺産の一部に指定された。メゾンの豊かな歴史は、時を経るほどにその歴史的・文化的価値を高めていくだろう。

ブノワ・ゴエズ氏のインタビューとシャンパーニュ地方探訪の全貌はこちらでお楽しみください。
 **ナポレオン紀行 世界遺産を訪ねて**
～パリ・シャンパーニュの旅～

本日
11時から放送予定

MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社