

2020年11月24日
株式会社ルイ R

報道関係者各位

【世界初公開】 ジョエル・ロブションが最後に愛した、シャンパーニュ

13年連続ミシュラン三つ星「ジョエル・ロブション」のオリジナル・シャンパーニュとワインが新発売

～アンバサダーには歌手の河村隆一さんが就任、オリジナル楽曲を提供へ～

ワインやスピリッツの輸入販売を行う株式会社ルイ R（本社：福岡県福岡市、代表取締役：ルイ・ロブション）は、11月24日、ジョエル・ロブション・オリジナルのシャンパーニュ4商品およびワイン5商品を、世界に先駆けて日本で先行発売いたします。「シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション」は、世界一ミシュランの星を持つフレンチの巨匠、ジョエル・ロブションが「最後に愛した」シャンパーニュです。

故ジョエル・ロブションは、食に対する情熱と同じように、ワインにも深い愛情を注ぎました。「至高の美食に合う最高のワインを提供したい」という想いは、子息のルイ・ロブションをはじめとした同氏の後継者たちにも受け継がれ、造り手の熱意を乗せて「ジョエル・ロブション・セレクトション」として商品化されました。今後は日本を皮切りに、フランスをはじめとした世界各国のジョエル・ロブションの店舗にてハウス・シャンパーニュ、ハウス・ワインとして提供される予定です。

その第一弾として生まれたのが、「シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション」です。ワイナリーは黒ブドウのピノ・ノワールの産地として有名なマルヌ県アイ村で、近年注目を集める中小規模生産者。このジョエル・ロブション・オリジナルのシャンパーニュのために、自社畑の中でも特に品質の高いブドウのみを選果し、他にはないアッサンブラージュ（ブレンド比率）で限定生産しました。

あらゆる料理に合う『ブリュット N.V.』、エレガントな余韻が印象的なシャルドネ 100%の『ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ N.V.』、桜の季節にぴったりな綺麗な口ゼ『グラン・ロゼ グラン・クリュ N.V.』。ワイナリー史上最高の仕上がりとなった2012年ヴィンテージの『ミレジム 2012 グラン・クリュ』は、日本限定発売のプレミアム・キュヴェです。どれも様々なシーンに、最高のパートナーとして寄り添ってくれる素晴らしい逸品となっています。



国内では、ミシュラン三つ星の「シャトーレストラン ジョエル・ロブション（恵比寿、東京）」をはじめ、ジョエル・ロブションの各店舗にて提供されるほか、オンラインでは京橋ワイン（www.kbwine.com）にて本日より一般のお客様向けの販売が開始されます。また、12月からは紀ノ国屋をはじめ、全国の小売店、酒飯店でも販売を予定しております。

また同シャンパーニュのアンバサダーには、カリスマロックバンド LUNA SEA のボーカリストであり、大のワイン通としても知られる歌手の河村隆一さんが就任。現在「シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション」のためのオリジナル楽曲を作詞作曲中で、今冬発売予定の二枚組書き下ろしオリジナルアルバムにも収録される予定です。

ラベルのデザインを担当したのは、日本を代表するデザイナー GLAMOROUS co.,ltd.の森田恭通さんです。故ジョエル・ロブション自身との親交も厚く、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」などの内装を手がけるとともに、今までの各種ロブション関連商品のデザインも担ってきました。

そして、この「シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション」の日本先行発売を記念し、11月24日(火)、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」にて、ジョエル・ロブションの三つ星フルコースとのマリージュを味わうメディア限定お披露目イベントを開催します。当イベントには河村隆一さん、森田恭通さんもお登壇され、代表のルイ・ロブションとともに想いを発表します。

オリジナル・シャンパーニュと同時に、フランス各地の4つの生産者から「ジョエル・ロブション・セレクション」ワイン5商品(白ワイン1種、赤ワイン4種)も新発売いたします。2021年には、最終的に約20種類強のワインが「ジョエル・ロブション・セレクション」として展開される予定です。



【商品概要】

◇シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション シリーズ

商品名： シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション ブリュット N.V.

希望小売価格・容量：

7,500 円 (税抜)・750ml

16,000 円 (税抜)・1,500ml

セパージュ： シャルドネ 40%、ピノ・ノワール 60%

タイプ： 白 (辛口・発泡)

テイスティングコメント：

ゆったりとした、果実のコクがある魅惑的な味わいが、スタートから余韻までフレッシュさを保って持続します。アペリティフとして、また魚のマリネと好相性ですが、あらゆる料理と合わせられます。

商品名： シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ N.V.

希望小売価格・容量：

10,800 円（税抜）・750ml

22,000 円（税抜）・1,500ml

セパージュ： 100%

タイプ： 白（辛口・発泡）

テイastingコメント：

甘みを抑え、ゆったりとした奥行きのある味わい。気泡は細かく滑らかで、口当たりも甘ったるさは一切なく、綺麗でエレガントな余韻が続きます。どのような食材との相性も良い、まさしく美食のために生まれたブラン・ド・ブランのシャンパーニュです。

商品名： シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション グラン・ロゼ グラン・クリュ N.V.

希望小売価格・容量：

9,800 円（税抜）・750ml

20,000 円（税抜）・1,500ml

セパージュ： ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 35%

タイプ： ロゼ（辛口・発泡）

テイastingコメント：

グラン・ロゼは、そのビジュアルとピュアでフレッシュな味わいから、アペリティフとして理想的であるとともに、ロブスターや、赤身の魚、レッドフルーツ系のデザートに合わせてもお楽しみいただけます。

商品名： シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション ミレジム 2012

希望小売価格： 13,000 円（税抜）

容量： 750ml

セパージュ： シャルドネ 45%、ピノ・ノワール 55%

タイプ： 白（辛口・発泡）

テイastingコメント：

バランスが取れており、ふくよかなタッチでありつつ繊細でクリーミーな気泡が特徴的です。半永久的に広がる余韻が続き、爽快なフレッシュさが印象的。

※シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション ミレジム 2012 は日本限定販売の商品です。

【発売日】 2020 年 11 月 24 日（火）

【販売場所】

・京橋ワイン オンラインショップ

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/kbwine/special/robuchon/>

[シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション ブリュット N.V.]

<https://item.rakuten.co.jp/kbwine/eva3452>

[シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ N.V.]

<https://item.rakuten.co.jp/kbwine/eva3454>

[シャンパーニュ・ラリエ ジョエル・ロブション グラン・ロゼ グラン・クリュ N.V.]

<https://item.rakuten.co.jp/kbwine/eva3455>

・その他 紀ノ国屋一部店舗（2020 年 12 月以降）、ジョエル・ロブションの各店舗など



「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」



アンバサダーの河村隆一さん

■株式会社ルイ R について

当社は日本未入荷ワインやロブション・オリジナルワインの輸入販売を行っております。代表を務めるルイ・ロブションの父親はフランスの巨匠の故ジョエル・ロブション氏。フランスを始めとする欧州各地でのロブション・ネットワーク、つながりを活かし、代表が直接現地のワイナリーを開拓し、厳選したワイン、スピリッツを日本国内にお届けしています。

■会社概要

会社名：株式会社ルイ R

所在地：(本社) 福岡県福岡市博多区千代 3-49-8

(東京支社) 東京都港区海岸 1-7-1 東京ポートシティ竹芝オフィスタワー8F

代表者：ルイ・ロブション

設立：2012年10月26日

資本金：2000万円

URL：www.louis-robuchon.com

事業内容：

貿易事業

アルコール飲料、食品の輸出入販売

飲食店業

フランスに関連する情報サービス、翻訳および業務代行

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社ルイ R プレス担当： 柿坂

TEL： 070-4455-6345

E-mail： info@louis-r.com

〒105-7508 東京都港区海岸 1-7-1 東京ポートシティ竹芝オフィスタワー8F

TEL： 03-6722-0454 (代表)

FAX： 03-6730-2939