

CHAMPAGNE COLLET Ay - FRANCE

鎧塚俊彦、川島なお美夫妻も来場

シャンパーニュ「COLLET」ブランドローンチ & 新商品発表会を開催

～優雅で繊細な真のシャンパーニュ 4種類が日本初上陸～

株式会社トレーダーズマーケット（本社：東京都港区六本木）は、ワンランク上の佇まいと高級感あふれるテイスト、ボトルの洗練された美しいフォルムのシャンパーニュ【COLLET】（コレ）のブランドローンチ & 新商品発表会を2015年9月7日（月）に恵比寿の act*quare で開催致しました。

【COLLET】ブランドローンチ & 新商品発表会には、フランスの COLLET 本社から、C.E.O. のオリヴィエ・シャリオ氏、ブランドマネージャーのダヴィド・リュウ氏が来日しました。また、2013年度フランス観光親善大使にも任命された、鎧塚俊彦、川島なお美夫妻も出席し、シャンパーニュ COLLET のイメージに合った華やかで高級感のある雰囲気の中、行われました。

COLLET 社、トレーダーズマーケット社の代表挨拶では、シャンパーニュ COLLET 作りに対する想いや、輸入に至るまでの経緯や想いも語りました。鎧塚俊彦、川島なお美夫妻のトークショーでは、COLLET をテイストした感想から、シャンパーニュとスイーツのマリアージュ（相性が良いと言う意味）と称して、二人の夫婦愛まで語られ、会場は大いに盛り上がりました。

記者会見にはメディア関係者約 100 社、150 名が来場し、ブランドローンチパーティーではホテル、レストラン、ウエディングなど、関係者約 1000 名が来場し、シャンパーニュ COLLET に酔いしれました。



【CHAMPAGNE COLLET とは】

シャンパーニュ『COLLET』はワインの AOC（品質、品格を最高に保つために生産者が共通の企画を有し厳格な規定に基づき高級シャンパンを生産するための規格）を作った団体の一人である、コレ氏のシャンパーニュです。

1921年、舌の肥えたシャンパーニュを愛する、シャンパーニュ愛好家を満足させるため、優雅で繊細な真のシャンパーニュを追求したところから始まりました。『COLLET』はシャンパーニュ地方の中心に位置し、美味しいシャンパーニュを造る必要な条件が完璧にそろっている土地である、良質なブドウの産地として有名なアイ村で作られています。その様な土地で作られた、『COLLET』のシャンパーニュは上品で、洗練されており、ワンランク上の味わいを楽しめます。

今回、日本初上陸として紹介されたシャンパーニュは4種類。力強く、キメ細かい泡立ちがパワフルな印象の「BRUT」。美しいサーモンピンクの中にグレープフルーツの香りと泡立ちが上品なエレガントな印象の「BRUT ROSE」。非常に力強く素早い泡が口の中で弾けるも、穏やかで落ち着いた味わいの「MILLESIME」。最高品質のぶどうのみを使い、泡は繊細で、シルクのように滑らかでまろやかな味わいの中にも濃厚な余韻が残る「ESPRIT COUTURE」。



【イベント概要】

タイトル：COLLET ブランドローンチ & 新商品発表会

会場：act*quare（東京都渋谷区恵比寿 4-19-19）

スケジュール：

17:00 オープニング

コレ社 C.E.O. 挨拶

株式会社トレーダーズマーケット代表者挨拶

商品アンペール

商品プレゼンテーション

トークショー/フォトセッション 鎧塚俊彦、川島なお美夫妻

17:30 試飲会

19:00 ローンチパーティー

21:00 終了

【商品に関するお問い合わせ先】

株式会社 Traders Market

〒106-0032

東京都港区六本木 3-4-36 roppongiΣ X7F

TEL:03-5575-2207 FAX:03-5575-2208

関連 URL：http://tr-market.jp

BRUT ORIGIN

力強くキメが細かい泡立ち、グラスの下から立ち上がる泡は表面でコルドンを形成するものやや早めに立ち切れ落ち着いています。食前酒から食中酒として幅広く合わせるができます。いつでも楽しめる、カジュアルでいてフォーマル。

・外観
輝きのある良く澄んだ淡いゴールドイエロー

・香り
グラスに注がれると、ゆずとレモンを混ぜて温めたときに出るような香りが、すぐに立ち上がります。時間の経過とともにクロワッサンの香ばしい香りが見え隠れし、香りにボリューム感を添えています。

・品種構成：シャルドネ 25~30% ピノ・ノワール 15~20% ピノムニエ 50%

・味わい

口に含んだ瞬間に目が覚めるような力強い泡立ちが口の中いっぱいになりパワフルな印象。酸味は穏やかで柑橘類のフレーバーと相まって瑞々しさを強調します。後味にやや甘みを伴い長い余韻を楽しめます。

・マリアーージュ

前 菜：キャビアのフラッペ、白子鍋、中華クラゲ
メイン：スズキのパイ包み焼きショロンソース、平目の昆布炙り
海老マヨネーズ
チーズ：ラングル



希望小売価格
6,800円 (税別)

CHAMPAGNE COLLET COLLECTION

グラスの底から一直線に立ち上がる泡立ちは力があり時間の経過をもともしません。いつまでも長い余韻は社交界のパーティーに出席する女性のドレスのイメージを彷彿させます。フルコースディナーからデザートまで合わせるができ、エレガントさを演出しています。

・外観
良く澄んだ照りのあるサーモンピンク色

・香り
ピンクグレープフルーツの苦みを伴った香りの中に、パンが焼きあがる香ばしい香りを微かに感じます。上品な香りチェリーキャンディーが溶ける時の甘みをまとった赤い小さな果物の香りも加わります。

・品種構成：シャルドネ 40% ピノ・ノワール 50% ピノムニエ 10%

・味わい

一瞬強さを感じる泡立ちの刺激はすぐに控えめな刺激へと変わる上品な味わいです。酸味より、熟成からくる苦みがアフターフレーバーの中に余韻を残します。

・マリアーージュ

前 菜：カルパッチョ、彩野菜とたらこの煮こごり、ピータン
メイン：鯛と牡蠣のカルカン風、豚の角煮、チンジャオロース
チーズ：ブリアサヴァラン

BRUT ROSÉ SEDUCTION



希望小売価格
13,000円 (税別)

CHAMPAGNE COLLET COLLECTION

きめ細かな泡がグラスの底や、やや下側の淵から放射状に立ち上がる強い泡立ちがあります。食中酒として選ぶ料理に限られる上品な味わいが魅力です。上品で、繊細、線の細いエレガントさがあります。

・外観
輝きのあるイエロー

・香り
柚子やすだちのピールの第一印象、グレープフルーツと白桃のシロップの様な甘い香りの中に焼きたてのブリオッシュの香りが融合しています。

・品種構成：シャルドネ 45% ピノ・ノワール 45% ピノムニエ 10%

・味わい

非常に力強く素早い泡が縦横無尽に口の中で弾け、じんわりしっとりした苦みを伴った酸味がゆっくり広がっていきます。フレッシュというよりは穏やかで落ち着いた味わいです。

・マリアーージュ

前 菜：ウニとホタテ貝のフラン、じゃこの天ぷら、パンバンジー
メイン：舌平目のボンファン、ブリの照り焼き、タラの中華風五目あんかけ
チーズ：シャウルス



希望小売価格
13,500円 (税別)

MILLÉSIME 2004 EXCEPTION

CHAMPAGNE COLLET COLLECTION

どんな妥協も許さない人々に捧げる特別限定販売のシャンパン。このシャンパンはすべて手作業で取り扱われた最高品質のぶどうのみを使っている。美しく、絶え間なく立ち上がる泡は繊細で、ローブは深みがありエレガントで金色のつやのある輝き。様々な花をふ彷彿させるフローラルの香りが夢の世界へと誘い、その後バニラの香りを放つ。シルクのようなめらかなで、かぎりなくまるやか。最後にはシャンパンとしては稀なほど濃厚ですばらしい余韻が残る。熟成：最低5年

・外観
輝き、つやのある金色

・香り
花々のフローラルの香りが先に、その後バニラの香りが追いかけてきます。エレガントなこの香りは貴婦人のような上品さを表現している。

・品種構成
シャルドネ 40% ピノ・ノワール 50% ピノムニエ 10%



希望小売価格
50,000円 (税別)

ESPRIT COUTURE EXCELLENCE

・味わい

口に含むとサクランボやイエロープラムを彷彿する。はじけるような繊細な泡が口の中にひるがり、やわらかくフルーティーなすばらしいアロマが口いっぱい広がる。