報道関係者各位
＜プレスリリース＞

2015 年 11 月 26 日
CHAMPAGNE COLLET

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、フランスで最も歴史と格式のある、シャンパーニュ『COLLET』の輸入販売を行っています。11 月初旬に行われた、川島なお美さん追悼ライブにてファンにも振舞われ、イベントやパーティーなど様々なシーンで振舞われている、今注目を集めているシャンパーニュです。また、クリスマスやお歳暮などの贈り物にも最適なアイテムです。

【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、日本初上陸として先行で販売されている、シャンパーニュは４種類。

■BRUT（シャルドネ 25~30%　ピノ・ノワール 15~20%　ピノ・ムニエ 50%）
口に含んだ瞬間にキメが細かい泡立ちが広がり、目が覚めるような力強く、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くフレッシュな味わい。

■MILLESIME2004（シャルドネ 45%　ピノ・ノワール 45%　ピノ・ムニエ 10%）
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ブリオッシュの香りが融合し、
様々な風味が広がる。酸味の中に苦みを感じられ、穏やかで落ち着きのある味わい。

■BRUT ROSE（シャルドネ 40%　ピノ・ノワール 50%　ピノ・ムニエ 10%）
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。
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す。

■ESPRIT COUTURE（シャルドネ 40%　ピノ・ノワール 50%　ピノ・ムニエ 10%）
最高品質のぶどうのみを使用し、熟成５年以上の特別限定のシャンパーニュ。
ゴールドでエレガントな輝きを放ち、様々なフローラル、バニラの上品な香り。
泡は繊細で、シルクの様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。

（左から）
BRUT(¥6,800)、
MILLESIME2004(¥13,500)、
BRUT ROSE(¥13,000)、
ESPRIT COUTURE(¥50,000)　（税別）