

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ東京]

2018 08

特別版

『Biz Life Style』は東京、神奈川、名古屋、関西、京都、仙台、福岡、広島、岡山にて68万部発行
下記URLまでアクセスを。

www.biz-s.jp

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは
TEL.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作 / 株式会社デリースポーツ案内広告社
〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F
© 2018 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD

300年間、不変の魂。
「レミーマルタン」という愉悅。



特集 レミーマルタンXOの基礎知識。

My Favorite Life Style



変わり続ける時代に、変わらぬ上質を。コニャックメゾン「レミーマルタン」の300年。



歴史上の偉人たちが、現代を彩る時代のアイコンたちも、そして気難し屋の評論家たちも、仮に、彼らの「主義」や「思想」、あるいは「好み」がどれだけ異なっていたとしても、このメゾンが造り出す琥珀色の液体に対する評価については、誰もが口を揃えることだろう。

1724年創設、東京の次の五輪イヤーに300周年を迎える「レミーマルタン」は、美食の国フランスの誇りだ。かつては特別な日に開ける酒というイメージだったが、近年はより気軽な場面で目にするものも増えてきた。探検のシネマシリーズでは、バーテンがその口で含んだ経験がおり方も多いだろう。

そして今回は、コニャックの基礎知識とともに、レミーマルタンのアウトプットを学んでみたい。そして、これから接する機会もあるはずなので、基礎知識から軽く確認していこう。

コニャックは、フルーツの蒸留酒の総称「ブランデー」の一種で、その中でモリス南西部の同名地域産の葡萄を原料とするものを指すが、同時に現地では法令化されている厳しい基準も満たさなければならぬ。特定種の葡萄を使用していること、いかに「ブドウ」の条件をすべてクリアし、初めて「コニャック」を醸成することが求められる。

さてその「コニャック」地区は、地質などから段階に分類されている。クリュと呼ばれる葡萄畑の等級のうち、この区分で収穫した葡萄を造っているかに、コニャックの味わいは大きく左右されるのだ。レミーマルタンは、グラン・シャトー・シャトー

「コニャック」は、現在でも同社のアイデンティティ形成に強く影響している。

このように、歴史をひもとくと「特別な名産」「特別な素材」が非常に目立つが、たとえば1738年にルイ15世から直々に新しい葡萄を作付けの特権を授けられたこともそのひとつだ。周囲が葡萄畑から食糧を収穫するための畑への転換を迫られる中、逆に葡萄畑の拡大を奨励されたというのだから、いかにその品質の高さが認められていたかが想像できる。

あの神々しく輝くシャトー・ロスの口は、19世紀の後半につくられたものだ。多彩な能力を発揮しながら活躍する姿を描いたものだが、レミーマルタンは当時の願いを実現する歴史を今も歩み続けている。寛容さと

今後の展開についても訊ねてみた。私たちは不変の姿勢で品質にこだわってきました。これを継承していくのは当然ですが、常に対となってきた革新の歴史を後進に渡すために、新しいことにも挑戦していきたいですね。さらに豊かな未来のため。」

実は先ず、フロリアン氏自身がフレネテーターを務めたスペシャル・ヴィンテージが開かれた。シックレット・ヴィンテージの会場内では貴重な体験も多数あったので、次ページでは当日の様相を簡単に報告したい。

特別な存在の「コニャック」の中でも限られた逸品

コニャックは、フルーツの蒸留酒の総称「ブランデー」の一種で、その中でモリス南西部の同名地域産の葡萄を原料とするものを指すが、同時に現地では法令化されている厳しい基準も満たさなければならぬ。特定種の葡萄を使用していること、いかに「ブドウ」の条件をすべてクリアし、初めて「コニャック」を醸成することが求められる。

さてその「コニャック」地区は、地質などから段階に分類されている。クリュと呼ばれる葡萄畑の等級のうち、この区分で収穫した葡萄を造っているかに、コニャックの味わいは大きく左右されるのだ。レミーマルタンは、グラン・シャトー・シャトー

「コニャック」は、現在でも同社のアイデンティティ形成に強く影響している。

このように、歴史をひもとくと「特別な名産」「特別な素材」が非常に目立つが、たとえば1738年にルイ15世から直々に新しい葡萄を作付けの特権を授けられたこともそのひとつだ。周囲が葡萄畑から食糧を収穫するための畑への転換を迫られる中、逆に葡萄畑の拡大を奨励されたというのだから、いかにその品質の高さが認められていたかが想像できる。

あの神々しく輝くシャトー・ロスの口は、19世紀の後半につくられたものだ。多彩な能力を発揮しながら活躍する姿を描いたものだが、レミーマルタンは当時の願いを実現する歴史を今も歩み続けている。寛容さと

今後の展開についても訊ねてみた。私たちは不変の姿勢で品質にこだわってきました。これを継承していくのは当然ですが、常に対となってきた革新の歴史を後進に渡すために、新しいことにも挑戦していきたいですね。さらに豊かな未来のため。」

実は先ず、フロリアン氏自身がフレネテーターを務めたスペシャル・ヴィンテージが開かれた。シックレット・ヴィンテージの会場内では貴重な体験も多数あったので、次ページでは当日の様相を簡単に報告したい。

今後の展開についても訊ねてみた。私たちは不変の姿勢で品質にこだわってきました。これを継承していくのは当然ですが、常に対となってきた革新の歴史を後進に渡すために、新しいことにも挑戦していきたいですね。さらに豊かな未来のため。」

実は先ず、フロリアン氏自身がフレネテーターを務めたスペシャル・ヴィンテージが開かれた。シックレット・ヴィンテージの会場内では貴重な体験も多数あったので、次ページでは当日の様相を簡単に報告したい。

①1966年、レミーマルタンはワインメーカーたちとのパートナーシップを確立する組合を結成。「アライアンス・フィニス・シャトー・パルマ（フィニス・シャトー・パルマ）」と名付けられ、同社のコニャック生産の基盤となる原料確保に貢献している。②6つに分類された栽培地域のうち、最上位として認められているグラン・シャトー・パルマ。素晴らしい可能性を秘めたブルミエ・クリュだ。③フロリアン・エリール・デュブルイユ氏。1985年生まれ、パリ第1バンテオン・ソルボンヌ大学大学院およびロンドン大学シティ校のケース・ビジネス・スクールを卒業し、カナダでマーケティング経験を積んだのち、2015年1月にレミー・コアントローに入社。今年1月からインターナショナル・アンバサダーを務める傍ら、アート・キュレーターとしても活躍している。

歴代のセラマスター達が見守る。コニャック独特の形状のポットスチル。使用する葡萄の約95%を占める「ユニ・ブラン」種。葡萄畑の土は多孔性の石灰石を多く含んでいる。

My Favorite Life Style



様々な食材が並ぶ様は圧巻。これらのアロマ全てがレミーマルタンXOに感じられる。

レミーマルタンの魅力を学べる貴重なセミナー。



フロリアン・エアール=デュブレユ氏と、日本国内でブランド・アンバサダーを務めるマイリス・ドゥヴィール氏。

先ごろ、都内某所で「ディスカバリーザニューワールド オフレミーマルタンXO」と題されたセミナーイベントが開催された。前ページで紹介したフロリアン・エアール=デュブレユ氏も出席した特別なセミナーで、会場にはコニャック愛好家から入門者まで幅広い層の参加者が集結。フロリアン氏と本人のスピーチからオー・ド・ヴィー自体の試飲まで、貴重な体験の連続となった。ここでは、当日のハイライトシーンをいくつかご紹介しよう。

プログラム内で特にフォーカスされていたのは、「この上質なコニャックを日常でどう味わうか」という視点だ。会場内では、実際に楽しみ方のコツが多数伝授された。たとえばレミーマルタンXOはストレートやオンザロックがおすすめであることは前述したが、その際は大幅りのワイングラスを使うとよいだろう。飲み口が広いグラスは香りを大きく広げるので、微妙な変化を味わい尽くすのに適しているのだ。レミーマルタンV.S.O.P.P.なら、ソーダやトニックウォーターなどで割ってレモンを絞るだけで美味なカクテルに。暑い季節にピッタリなので、ぜひ試してみよう。

さて、この日のメインイベントは、フードペアリングだ。多彩な食材が用意されたのだが、実は「非常によく合う」と太鼓判がおされたバルメザンチーズを除き、ほかの食材はすべてレミーマルタンXOの中に感じられるアロマの構成要素を表現したものだ。

ジャスミンやレーズン、アプリコットやピーチ、アーモンドにみるみ、カカオ、バナナ…。アロマテーブル上の食材とひとつひとつペアリングを進めると、確かにコニャックの中に味や香りの輪郭が見つかる。アロマの中に現れる食材の姿を舌で感じることで、コニャックも、食材も、より豊かな世界が開いていくことを実感できるのだ。

この興味深い感覚は、日常でも体験可能だ。レミーマルタンXOをオンザロックで準備したら、まず最初はバルメザンチーズ(熟成は2年のものがおススメだそう)とのマッチングを純粋に楽しみ、続いてドライフルーツやナッツ、さらにチョコレートやジンジャーなどをペアリングしてみるとよいだろう。少しフードを用意するだけで、コニャックの世界観はグッと興行きが増す。意外に身近な食材ばかりなので、自宅で、バーで、知的な楽しみとしてぜひ試して欲しい。



レミーマルタンXO 700ml. 40%
メーカー希望小売価格 19,000円(税別)

ビズスタ特典



アンケートにお答えの方の中から抽選で
リーデル製 レミーマルタンハイボール(レミーハイ)用
オリジナルグラス ペアセットを20名様にプレゼント!

応募期間/2018年8月4日(土)~9月30日(日) ※24時まで
応募方法/下記URL又はQRコードからアクセスの上アンケートにお答えください。
https://www.biz-s.jp/tokyo-kanagawa/campaign_form02/



※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。※ご応募はお1人様1回となります。
※個人情報・アンケート内容は、商品発送や連絡・マーケティング等の目的のために個人を特定しない統計資料として使用させていただきます。応募者の同意なしに第三者に開示することはありません。