

# 伊勢丹通信

## Noël à la mode

～シャンパーニュの祭典～

ノエル・ア・ラ・モード

伊勢丹新宿店で人気の「ノエル・ア・ラ・モード」が、ジェイアール京都伊勢丹で初開催。今年の新作や定番の味わいはもちろん、個性豊かなレコルトマン マニピュランの逸品から伝統と歴史から生まれるグラン メゾン限定品まで、稀少なシャンパーニュの数々をご紹介します。この機会にぜひ「シャンパーニュの祭典」をお楽しみください。

□12月1日(水)～6日(月)〈最終日午後6時終了〉 □ジェイアール京都伊勢丹10階＝催物場

協力：シャンパーニュ地方ワイン生産者同業委員会(C.I.V.C.)

※生産者の実店舗が変更または中止となる場合がございます。また、時間帯により不在の場合がございます。予めご了承ください。



### R

Recoltant-Manipulant  
レコルトマンマニピュラン

自家栽培の畑を持ち、栽培から醸造までのすべてを手掛ける生産者のこと。家族経営など小規模ゆえに、個性あふれる味わいをお楽しみいただけます。

ぶどう畑を優しくケアし、個性豊かなシャンパーニュを手掛ける小規模な生産者から、伊勢丹限定の味わいをご紹介します。

◎(マリー=ノエル・ルドリュ) エクストラ・ブリュット(白発泡/750ml) ……(24点限り) 6,300円

【伊勢丹限定販売】

【生産者実店】  
(マリー=ノエル・ルドリュ)  
マリー=ノエル・ルドリュ氏  
■12月1日(水)・2日(木)



### G

Grand-Maison  
グランメゾン

高い品質を保ち続ける「グランメゾン」。伝統と歴史に培われた技術が生み出す、豊かな風味と香り。選りすぐりのシャンパーニュからは、洗練された上質が漂います。

フランスの三つ星レストランに認められた格調高いメゾン(ドーツ)から。伊勢丹限定の味わいです。  
◎(ドーツ)ブリュット クラシック エクストラ・ブリュット(木箱入/白発泡/750ml) ……(24点限り) 10,500円

【生産者実店】  
(ドーツ)  
ジャン=マルク・ラエドーツ氏  
■12月1日(水)・2日(木)



厳選されたピノノワールから造られた、バワフルかつアロマティックなシャンパーニュです。  
◎(ナタリー=ファルメ)ブリュット ナチュール(白発泡/750ml) ……(60点限り) 5,250円

【生産者実店】  
(ナタリー=ファルメ)  
ナタリー=ファルメ氏  
■12月1日(水)・2日(木)



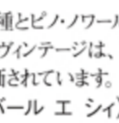
長期熟成のレゼルヴァタイプで、繊細さと力強さが特徴。ボトルにはインパクトのあるデザインが施されています。  
◎(ジャン=バリエット=リュドム)ブリュット リザーヴブルミエクリュ(白発泡/750ml) ……(60点限り) 5,775円

【生産者実店】  
(ジャン=バリエット=リュドム)  
ロレーヌ=バリエット氏  
■12月1日(水)



シャルドネ種とピノノワール種をバランス良くブレンド。2004年のヴィンテージは、ぶどうの生育状態が良好で高く評価されています。  
◎(ロンバル エ シイ)ブリュット グランクリュ 2004(白発泡/750ml) ……(120点限り) 7,350円

【生産者実店】  
(ロンバル エ シイ)  
ティエリ=ロンバル氏  
■12月3日(金)



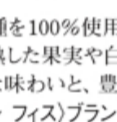
トロピカルフルーツを思わせる豊かな香り。フレッシュさと力強さのバランスが良く、しっかりとした味が口の中に持続します。  
◎(パロンド=ロスチャイルド)ブランド・ブラン(白発泡/750ml) ……9,975円

【生産者実店】  
(パロンド=ロスチャイルド)  
パロンド=ロスチャイルド氏  
■12月1日(水)



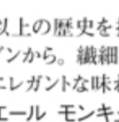
シャルドネ種を100%使用し、36か月熟成した味わい。完熟した果実や白桃のニュアンスを持ったフルーティな味わいと、豊かな泡立ちが魅力。  
◎(ブルトン フィス)ブランド・ブラン(白発泡/750ml) ……6,300円

【生産者実店】  
(ブルトン フィス)  
ブルトン=レイノルド氏  
■12月1日(水)～6日(月)



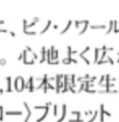
100年以上の歴史を持ち、伝統的製法を守り続けるメゾンから、繊細な甘みと穏やかな酸味が絶妙な、エレガントな味わいです。  
◎(ビエール モンキュイ)デミセック ブランド・ブラン キュヴェ ユグドゥ クルメ(白発泡/750ml) ……(24点限り) 5,250円

【生産者実店】  
(ビエール モンキュイ)  
ビエール=モンキュイ氏  
■12月1日(水)



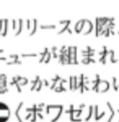
ピノムニエ、ピノノワール、シャルドネを使い、10年以上熟成。心地よく広がる泡、骨格のある酸が楽しめる1,104本限定生産の味わい。  
◎(アルロー)ブリュット ミレジム1996(白発泡/750ml) ……(24点限り) 15,750円

【生産者実店】  
(アルロー)  
アルロー氏  
■12月1日(水)



初リリースの際、パリの三つ星レストランで特別メニューが組まれたほどの逸品。絹のような質感と穏やかな味わい、長い余韻のある1本です。  
◎(ボワゼル)ジョワイヨド・フランス ロゼ 2000(ロゼ発泡/750ml) (24点限り) 22,575円

【生産者実店】  
(ボワゼル)  
ボワゼル氏  
■12月1日(水)



### シャンパーニュバー by (リーデル)グラス

営業時間：午前11時～午後8時

(最終日午後6時終了/ラストオーダー：各日終了30分前)

通常、ホテル販売のシャンパーニュをグラス1杯からご提供。シャンパーニュの美味しさをより引き立てる、老舗(リーデル)のグラスでお召しあがりいただけます。約30種類のシャンパーニュからお選びいただけるほか、日替りでご用意するプレステージシャンパーニュもお楽しみいただけます。また(リーデル)のグラスも販売しております。



- バーでのシャンパーニュ(1杯) ……525円から
  - バーでの日替りプレステージシャンパーニュ(1杯) ……1,050円から
  - (リーデル)シャンパーニュグラス(1個) 3,465円
- ※各種シャンパーニュは数量に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。  
※ホテルでもお買い求めいただけます。

ご存じですか?ソムリエ・ワインアドバイザー 会場、ワインやシャンパーニュの専門知識を持った係員が、ご相談やご質問を承ります。 ※時間帯によって担当者が不在の場合がございます。



### 〈パティシエ エス コヤマ〉から

シャンパーニュに合う特製スイーツを。



〈マリー=ノエル=ルドリュ〉のブリュットを使用したリュブの中には、シャンパーニュと相性の良い木苺が、一口含むと広がるバラの香りとともに、シャンパーニュをお楽しみください。  
◎〈パティシエ エス コヤマ〉×〈マリー=ノエル=ルドリュ〉  
マリアージュ トリュフ(8個入) ……(各日100点限り) 840円  
【ジェイアール京都伊勢丹オリジナル】



シャンパーニュと相性の良いフルーツを中心に使ったマカロンは、なかでも「シャンパーニュ」は〈マリー=ノエル=ルドリュ〉のブリュットを使用した小山進氏の自信作です。  
◎〈パティシエ エス コヤマ〉マカロン(6個入) ……(各日50点限り) 1,260円  
【ジェイアール京都伊勢丹オリジナル】



淡雪のようにとろけるチーズケーキと、心地よく口の中で弾けて消えるシャンパーニュの泡との絶妙なハーモニー。優しいチーズのアクセントをお楽しみください。  
◎〈パティシエ エス コヤマ〉小山チーズ(6個入) ……(各日200点限り) 1,260円  
【ジェイアール京都伊勢丹オリジナル】

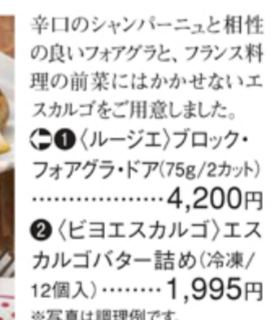
### シャンパーニュの味わいを引き立てる美味を多彩に。



辛口のシャンパーニュと相性の良いフォアグラと、フランス料理の前菜には欠かせないエスカルゴをご用意しました。  
◎1 (ルージュ)フォアグラ・ドア(75g/2カット) ……4,200円  
◎2 (ピエール=カール)エスカルゴバター詰め(冷凍/12個入) ……1,995円  
※写真は調理例です。



手間隙かけて仕上げたスモークサーモンやカルパッチョは、辛口のブリュットと合わせてお楽しみください。  
◎(ボネボルボ) 1 手切り紅鮭のスモークサーモン(100g) 1,155円  
2 ミズダコのカルパッチョ ジェノベーゼ(100g) ……1,050円  
※写真は盛り付け例です。



鴨のたたきと上品な味わいのテリーヌは、甘めのデミセックのシャンパーニュとご一緒に。  
◎(京乃本鴨工房) 1 鴨のたたき(100g) 840円  
2 カナールテリーヌ・オーブ(50g) 1,155円  
◎テリーヌ各種(50g) ……945円から  
※写真は盛り付け例です。



甘口のロゼシャンパーニュなどにおすすめの美味をご用意しました。  
◎(フロマージュ=HISADA) 1 フロマージュ ダフィニア(100g) ……781円  
2 ゴロセトリュフ(250g) ……4,001円  
3 コンテエクストラ(100g) ……901円  
※写真はイメージです。

フランスパンで有名な神戸の人気店から、クラテエ豊かなおいしさが届きました。  
◎(ピゴの店) 1 オリビエ(1個) ……189円  
2 キッシュロレーヌ(1カット) ……315円  
3 このキッシュ(1カット) ……368円  
※写真はイメージです。

とろけるような味わいと、やわらかな。素材の旨味を逃さず仕上げたローストビーフは、ブリュットなど辛口のシャンパーニュがおすすです。  
◎〈イセタニミート〉ローストビーフ(180g/1パック) ……840円  
※写真は盛り付け例です。

同時開催

## フランスワインセール

■12月1日(水)～6日(月)〈最終日午後6時終了〉  
■ジェイアール京都伊勢丹10階＝催物場

クリスマスシーズンにぴったりのワインセットをはじめ、各種ワインをお買得価格にてご紹介します。



◎フルボディ赤ワイン3本セット(シャトー ロンフォ2009・テラ ヴィヴァ2008・セリエ D グラファン コルビエール グラン エスタニール2008/各750ml) ……(100セット限り) 3,150円



◎ボルドー2010年コンクール金賞受賞赤ワイン6本セット(シャトーマシローラ2009[AOCボルドー]、シャトーロック・ド・ミズレ2009[AOCボルドー]、シャトーベルグー・ジョレ2008[AOCボルドー]、シャトーメゾネット2008[ブルミエ=コート・ド・ブレイ]、シャトー・デュ・グランビエール2009[ブルミエ=コート・ド・ブレイ]、シャトー・ラ・シャペル・マイラル2009[AOCボルドー]/各750ml) ……(120セット限り) 6,300円



◎シャンパーニュ&赤・白ワインパーティセット(ブリュットスーヴェンアンリオNV・シャブリウイリアム フェブル2009・ブルゴニエ ピノ ノワール ラ ヴィニエール P&F2008/各750ml/グラス2個、ルジェカシスミニボトル付) ……(30セット限り) 10,500円

ジェイアール京都伊勢丹は、年内休まず午後8時まで営業いたします。

※12月31日(金)は午後6時閉店  
※土・日・祝日は、周辺道路の混雑が予想されます。ご来店の際は、電車、バスなどの公共交通機関をご利用ください。

ジェイアール京都伊勢丹は、新年1月2日(日)初売出し。

※お車(二輪車・自転車を含む)を運転されるお客さまと未成年の方の飲酒、試飲はご遠慮ください。