

フランス国内販売量 11 年連続 No.1

## ニコラ・フィアット

1970 年代にフランスからニューヨークに渡った、実業家ニコラ・フィアットが、  
親交の深いケネディー族や、イヴ・サン・ローランなどに贈っていたシャンパーニュ。  
フレッシュでエレガントな味わいは味覚に長けたセレブ達の間で大評判となり、  
伝統に捉われず、躍進的な進化を遂げるブランドとして、世界の名だたる  
高級ホテルからレストラン、航空会社からの熱い指示を受け続け、  
今日、11 年連続フランス国内販売量 No.1 の位置に上りつめたシャンパーニュです。

### BRUT GRANDE RÉSERVE

#### ブリュット グラン・レゼルヴ(業務用専用)



瓶内熟成期間 3 年

ブルミエ・クリュを中心に 200 クリュのブドウをブレンドして使用

40% ピノ・ノワール

35% ピノ・ムニエ

25% シャルドネ

リザーヴワイン過去 3 ヴィンテージを 15 ~ 30% ブレンド

リンゴ、洋梨などの白いフレッシュフルーツと花の第一アロマに、

アーモンドやナッツ、キャラメルや蜂蜜など豊かな香りが続く。

シャルドネの持つエレガントな酸が、様々な料理と合います。

◆2014 ヴィナリー インターナショナル金賞

◆2014 インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション銀賞



センター・ヴィニコール - シャンパーニュ ニコラ・フィアット  
シャンパーニュ地方最大級のブドウ生産者連合・組合 (CM)



①5,000 軒のブドウ生産者 (シャンパーニュ全生産者の 3 人に 1 人の割合)

②2,225 ヘクタール分のブドウ供給能力

(シャンパーニュ全体の 7%、シャンパーニュ全体 321 のクリュ (区画) のうち 281 クリュをカバー)

③全生産者にリュットレゼソネ (減農薬) を指導

④グランクリュ・プリミエクリュの高品質のブドウが供給される

グランクリュ (特級畑) 13 箇所を所有 / 全 17 箇所、ブルミエクリュ (1 級) 33/42

⑤最新の製造設備、熟成用セラー

最大 304,000 ヘクトリットル分のタンク (リザーヴワイン用も含む) 貯蔵が可能 約 300 基のタンク

(クリュごとの区分け管理⇒豊富なブレンド材料となる)

1 億本分の貯蔵セラー完備 (⇒長期熟成が可能)

「えにし」を大切に



**MATSUYA**  
専門食材商社  
株式会社 **マツヤ**