

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

Champagne Henriot Fair

シャンパーニュ アンリオ フェア

2025.3.1(Sat)～2026.2.28(Sat)



1808年から200年以上、家族経営を行っているシャンパーニュメゾン、

アンリオの特徴は、「歴史を超えて大切にされてきた良質な畑」、

「豊かなりザーブワイン」、「瓶熟成期間の長さ」。

つまり、時間を惜しまずこだわり続けること。

まさに家族経営のアンリオだからこそ実現した贅沢な造りです。

その品質は世界的に著名な評論家や専門誌から賞賛され、極めて高く評価されています。

ぜひともこの機会に世界が賞賛する老舗シャンパーニュメゾンの

「上質を知る人の、上質な時間を演出するシャンパーニュ」をお試ください。

アンリオ ブリュット スーヴェラン

Henriot Brut Souverain

多くの三ツ星レストランのハウスシャンパーニュ。
オランダ王室、オーストリア、ハンガリー帝国皇室御用達の歴史から付けられた
“至高”という名のスタンダードキュヴェ。
ピノ・ノワールとシャルドネを約50%ずつ使用し、リザーヴワインの比率は25%で
瓶熟成は3~4年とスタンダードキュヴェでありながら贅沢な造り。
グランクリュとブルミエクリュのブドウをふんだんに使用しているため、
NVとしては特筆すべき奥行きと骨格が表現されています。
また白い花やブリオッシュなどを思わせる香りに、
しっかりとしたミネラルに支えられた美しくクリーミーな風味を感じることができます。

Glass/グラス 2,200 (税込2,420) Bottle/ボトル 13,000 (税込14,300)



アンリオ ロゼ ブリュット N.V

Henriot Rose Brut N.V

全体的に明るく輝くサーモンピンクの色調で、デリケートな泡が豊かに広がります。
ミネラルリティを感じる繊細な香りはトーストや野イチゴのジャムのような印象から
穏やかなスパイス香を伴って広がります。
ピノ・ノワールとシャルドネを絶妙な比率でブレンドした気品溢れるロゼシャンパーニュで
淡く感じるその色合いは、華やかな見た目に囚われず、クオリティのみを追求した結果。
最大限の几帳面さで、
丁寧なシャンパーニュ造り続けるアンリオらしさがここにも感じられます。

Glass/グラス 2,900 (税込3,190) Bottle/ボトル 17,000 (税込18,700)



アンリオ キュヴェ エメラ 2013

Henriot Cuvée Hemera 2013

「キュヴェ アンシャンテルール」に代わるプレスティージュキュヴェ「キュヴェ エメラ」。
その仕上がりの素晴らしさから、「エメラ(ギリシャ神話の昼の光の女神)」と名付けられました。
エメラは傑出した年にのみに造られる希少なキュヴェで
アンリオ家が誇る最良のクリュから、ピノ・ノワールとシャルドネを同量でアッサンブラージュし、
12年の熟成を経てリリースします。
生み出されるシャンパーニュはフレッシュなアンリオスタイル。
5g/Lというドサージュの低さにより、素材の素晴らしさが際立っています

Glass/グラス [フェア価格] 8,000 (税込8,800)

Bottle/ボトル [フェア価格] 55,000 (税込60,500)



※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.