



2020 年(令和 2 年)3 月 31 日

開業130周年を記念したオリジナルブレンデッドワイン

帝国ホテルのシェフ ソムリエがスペイン産赤ワインを

現地でブレンドしオリジナルラベルでリリース

インペリアル グラン・レセルバ 2014



シェフ ソムリエ伊藤靖彦がブレンドを行なったスペイン産赤ワインを 2020 本限定販売
「インペリアル グラン・レセルバ 2014」

帝国ホテルは、開業 130 周年記念商品として、スペインを代表するワイナリーでシェフ ソムリエの伊藤靖彦がブレンドを行なったオリジナル赤ワイン「インペリアル グラン・レセルバ 2014」を、4 月 1 日(水)から販売ならび館内レストランでの提供を開始いたします。



一般的に、スペイン産の赤ワインはしっかりとした味わいで飲み応えがあると言われていますが、スペイン国王フェリペ 6 世の結婚式でも提供された「C.V.N.E.」(クネ)ワイナリーの「インペリアル グラン・レセルバ」は、良質なヴィンテージのみ造られるワインで、芳醇な果実味に香ばしい樽の香りが感じられる、エレガントで柔らかみのある味わいが特徴です。スペインワインコンテストで優勝の実績を持つシェフ ソムリエの伊藤靖彦が、現地でその深い味わいに感銘を受け、「インペリアル」という同じ名を冠したご縁もあり、2016 年から帝国ホテルオリジナルラベルで販売を開始し、これまで 2008 年と 2011 年のヴィンテージを販売いたしました。

今回発売する「インペリアル グラン・レセルバ 2014」は、初めて伊藤自らがスペイン リオハのワイナリーに出向き、ブレンドにも携わりました。ブレンド作業には、リリースする時に最良の味わいとなるよう想像しながら行うという難しさがあります。本商品は 2014 年ヴィンテージを 2016 年に 2 日間に渡りブレンドし、瓶詰め後に約 3 年間寝かせて、合計約 5 年間の醸造・熟成を行なった帝国ホテル初の商品です。

「インペリアル グラン・レセルバ 2014」は、飲み始めはやわらかく、オーク樽によるバニラのような甘い香りやベリー類の香り、ジビエのような香りが混ざった複雑な香りを持ち合わせています。味わいはしっかりとした果実味で、酸味はやわらかく、渋みも穏やかでバランスの良い仕上がりです。過去に販売した「インペリアル グラン・レセルバ」は、洋食・和食を問わずおすすめできるワインとして館内レストランでも好評をいただきました。このたびの「インペリアル グラン・レセルバ 2014」も、肉料理はもちろん、醤油味の和食にも合わせやすいため、ご家庭やホームパーティーなどにもおすすめの赤ワインです。

「インペリアル グラン・レセルバ 2014」は、東京の直営レストランおよびバー・ラウンジ全店舗と大阪の「レ セゾン」、「ジャスミンガーデン」、「嘉門」において提供するほか、帝国ホテル東京 本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」ならびに帝国ホテル大阪 2 階ホテルショップで販売いたします。2020 年に販売をする記念商品として、2020 本限定で販売いたします。

商品の概要は次の通りです。

■開業 130 周年記念商品

オリジナルブレンデッドワイン インペリアル グラン・レセルバ 2014 概要

販売開始 : 2020 年 4 月 1 日 (水) より

限定本数 : 2,020 本 ※完売次第終了

販売場所 : 帝国ホテル 東京

本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

帝国ホテル 大阪

2 階 ホテルショップ

販売価格 : 13,000 円 (消費税込)

----- *

提供店舗 : 帝国ホテル 東京の館内の直営レストランおよびバー・ラウンジ

帝国ホテル 大阪 フランス料理「レ セゾン」、

中国料理「ジャスミンガーデン」、鉄板焼「嘉門」

提供価格 : ボトル 17,050 円、グラス 3,410 円 (消費税込、サービス料別)

----- *

製造元 : C.V.N.E. (クネ)



シェフ ソムリエ
伊藤靖彦

「C.V.N.E.」(クネ)について

1879年に創業。会社名は“Compania Vinicola del Norte de Espana”日本語で「スペイン北部にあるワイン会社」の略。リアル・デ・アスア兄弟によって設立され、140年を超す歴史を持つスペインを代表するワイナリーです。

スペイン王室御用達の「インペリアル グラン・レセルバ」は、2004年ヴィンテージが2013年に、権威あるアメリカのワイン雑誌「ワイン・スペクテーター」で数千にも及ぶワインの中からスペインワイン初の年間No1に選出されるなど、国内外で高い評価を得ています。

なお、社名の通称「クネ」は創立当初にワインラベルに誤って「CUNE」と表示されたことからクネブランドが誕生し、以来「クネ」の愛称で呼ばれています。

ご参考 開業 130 周年記念商品

◇帝国ホテルオリジナルブレンデッドワイン「峡東 2018」

「峡東（きょうとう）」は、日本のホテルから日本産のワインの素晴らしさを発信したいという思いで、山梨県甲州市の勝沼醸造株式会社とタイアップし、当社のソムリエがブレンドを手掛ける帝国ホテルオリジナルのブレンデッド白ワインです。日本固有のぶどうである甲州ぶどうを使っています。

開業 125 周年にあたる 2015 年から毎年秋に発売しており、洋食・和食を問わず合うワインとして、これまでにリリースした商品は発売から約半年で完売しています。

今年で 5 回目のヴィンテージとなる「峡東 2018」は、柑橘系とハーブの爽やかな香りですっきりとした酸味のライトなボディに仕上がりました。130 周年記念商品として、昨年 11 月 3 日より数量限定で提供しています。



販売期間： 販売中 ※完売次第終了

販売場所： 帝国ホテル 東京
本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル 大阪
2 階 ホテルショップ

販売価格： 7,200 円（消費税込）

提供店舗： 帝国ホテル 東京の直営レストランおよびバー・ラウンジ
帝国ホテル 大阪 フランス料理「レ セゾン」、
中国料理「ジャスミンガーデン」、鉄板焼「嘉門」

販売価格： ボトル 12,650 円、グラス 2,530 円（消費税込、サービス料別）

製造元： 勝沼醸造株式会社

勝沼醸造株式会社について

1937 年創業。甲州種に特化したワイナリーで、甲州種の年間仕込量が 300 トンを超えるなど、品質だけではなく生産量においても業界でトップクラスを誇ります。

2003 年にフランスの国際ワインコンテスト「第 9 回ヴィナリーインターナショナル」で辛口甲州ワインとして初めて銀賞を受賞。ヨーロッパでも評価の高い「イセハラ」をはじめとした「アルガブランカ」シリーズを展開し、2004 年からは特約店制度による限定流通をスタート。

また、2008 年にはフランス・ボルドーで 700 年の伝統を誇る「シャトー・パプ・クレマン」と提携するなど、世界を舞台に甲州ワインの素晴らしさを広めるべく挑戦を続けています。