



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

シャンパーニュ・フィリポナ

115年ぶりにスタンダード・キュヴェを刷新 「ロワイヤル・レゼルヴ」から「レゼルヴ・パーペチュアル」へ

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)が輸入販売する、フランス「シャンパーニュ・フィリポナ」は、長年にわたりメゾンの顔とも言えるスタンダード・キュヴェ「ロワイヤル・レゼルヴ」の名称を115年ぶりに改め、新たに「レゼルヴ・パーペチュアル」として発表いたします。

パーペチュアルに込める2つの意図

「パーペチュアル」は、「永続的な」「絶え間ない」という意味を持ち、時間的に終わりがなく、常に続くことを示します。

この新名称には、2つの意味が込められています。ひとつは、メゾンが長年実践してきた継ぎ足し熟成「パーペチュアル・リザーヴ」という技法を反映しています。これは、毎年新しいワインを継ぎ足すことで、熟成による奥行きとともにフレッシュさを保ち、複雑で魅力的な味わいを生み出す製法です。

そしてもうひとつは、「絶え間ない進化」というメゾンの哲学を象徴し、フィリポナのモットー「In perpetual motion, naturally. (自然に、常に動き続ける)」に通じています。自然の摂理やうつろいを前向きにとらえ、小さな変革を日々繰り返す。変化が永続的にワインに新たな命を吹き込む。終わりのない、完璧なシャンパーニュの追求を表現しています。



「パーペチュアル・リザーヴ」— 絶え間なく変化し続ける味わい

フィリポナのノンヴィンテージ・キュヴェは、「レゼルヴ・パーペチュアル」と呼ばれる、特別なブレンド技術によって造られています。1946年以来、フィリポナでは毎年、その年の収穫から得られた新しいワインに、前の年に造られたワインをブレンドするという手法を採用してきました。このプロセスは、時を重ねながら受け継がれていく“永続的なブレンド”のサイクルを形成しています。

シャンパーニュにおけるブレンドは、まさに芸術です。毎年異なる条件のもとで収穫されるブドウから、均一でありながら奥深い味わいのノンヴィンテージ・シャンパーニュを生み出すためには、厳格な品質基準と、各クリュ(畑)の特徴を知り尽くしたテイस्टイングの技術が不可欠です。「レゼルヴ・パーペチュアル」という新しい名称には、ブレンドという技術の核心にある“継続性”と“完成度の追求”という、フィリポナの哲学が込められています。

変わらぬ理念、進化する品質

シャルル・フィリポナのもと、メゾンは品質向上のために多くの改革を実行してきました。オーガニック農法の導入、航空写真による土壌・樹勢のモニタリング、区画ごとの醸造が可能なタンク設置など、フィリポナの姿勢は常に「進化を止めない伝統」にあります。

『より良いもの』の敵が『良いもの』ではなく、
『今の良さに満足してしまうこと』こそが『より良いもの』への障害となるのです。

Charles Philipponnat
シャルル・フィリポナ
フィリポナ家15代目当主



【商品名】レゼルヴ・パーペチュアル ブリュット
【容量】750ml
【希望小売価格】10,500円(税抜)
※写真は化粧箱付き



【商品名】レゼルヴ・パーペチュアル ノン・ドゼ
【容量】750ml
【希望小売価格】10,500円(税抜)
※写真は化粧箱付き

【発売予定日】2025年6月より順次切り替え

共通 【販売先】ホテル、レストラン、エアライン、百貨店、高級食料品店、ワインショップ、業務卸問屋など

【輸入販売元】株式会社アルカン

シャンパーニュ・フィリポナについて

1522年、初代アヴリル・ル・フィリポナがアイ村に定住して以来、シャンパーニュ・フィリポナは500年以上にわたり、シャンパーニュ地方の伝統と革新の架け橋としてワイン造りを続けています。ルイ14世の食卓に供された記録を持つその品質は、今も世界中で高く評価され、シャンパーニュの真髄を伝える存在であり続けています。

■HP www.philipponnat.com

株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP www.arcane.co.jp ■所在地 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表取締役社長:檜垣 周作 ■事業内容:乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

《報道機関からのお問い合わせ先》
株式会社F&Rセールスプロモート/斎藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

《本件に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン/プロモーション課
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com