JAPAN

GENTLEMEN'S QUARTERLY

DECEMBER 2015 NO.151 600YEN

> Cover Story Daniel Craig ダニエル・クレイグ インタヴュー 僕がボントを辞めないわけ

Tokyo Motor Show 開幕直前 勝手にGQアワード発表!

The Art of Irony ジェイソン・アルバー 禁断アイロニーの美学

思わず鍛えたくなる!?

フィットネス 最新事情 GQ FITNESS CLUB この冬オススメの 温泉宿 HOT 20

最新作 『007 スペクター』のすべて JAMES BONE IS BACK ジェームズ・ボンドが 帰ってきた





Baron's First Vintage Champagne

シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルドから初リリース!

ヴィンテージ・シャンパーニュの真髄

ボルドー5大シャトーであるシャトー・ムートン・ロスチャイルドが、シャンパーニュを手がけて早9年。 満を持して初めてのヴィンテージが登場した。

そこに秘められた哲学をフィリップ・セレイス氏に訊いた。

写真・エリック・ミコット 文・岩田桂視(GQ)

黄金色に輝き、緻密な泡がグラスの中で立ち上る。ひとくち含むと、ドライフルーツの香りと、バターを焦がしたような味わいを感じる。このシャンパーニュが出来上がるのに、数多の年月がかかったことが容易に想像できた。

「ロスチャイルドの名を冠す以上、質の高いものを目指さなければなりません。これまでヴィンテージをつくるにあたり、何年もテイスティングを重ねました。2014年12月に最後のテイスティングをして、今回のリリースが決まりました。時間はたっぷり使いましたね。ボトルの色決めにも2年

かけたぐらいですから」とバロンは語る。

ボルドーの雄が考えるシャンパーニュの理想とはなんだろう。

「ワインであれ、シャンパーニュであれ、テロワールのよさを引き出すのが我々のモットーです。 そして最高の品質であること。このヴィンテージの存在こそがひとつの答えでもあります」。

総生産量は7000本と超限定的だ。クオリティのためである。僕が再びこの味に触れるには、このシャンパーニュにかけられた時間に匹敵する情熱が必要にちがいない。まさに一瞬の邂逅であった。

フィリップ・セレイス・ド・ロスチャイルド バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社 オーナー

1963年生まれ。フィリピーヌ・ド・ロートシルト男爵夫人の息子にあたり、2006年から副会長を務め、2014年10月にオーナーに就任。



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS VINTAGE 2006

シャンパーニュ・バロン・ド・ロスチャイルド ブラン・ド・ブラン2006

コート・デ・ブランのグラン・クリュから選びぬかれたシャルドネのみを用いた。ドサージュは6g/ℓとなり、クリアな味わいに。梨のようなアロマと、ブリオッシュの香りが広がる至高の一本だ。世界限定7000本。 ¥39,000〈エノテカ・オンライン ☎0120-81-3634〉





Baron's First Vintage Champagne

Owner of Baron Philippe de Rothschild SA. Philippe Sereys de Rothschild, born in 1963, is the son of Baroness Philippine de Rothschild. Since 2006, he had acted as the vice-chairman. He became the Chairman of the Advisory Board in October, 2014.

The essence of the vintage Champagne

Château Mouton Rothschild, one of the five great Châteaux in Bordeaux has released their first Champagne 9 years ago, result of an alliance between the three branches of the Rothschild Family. And, their first fully prepared vintage Champagne has been released. We asked Mr. Philippe Sereys de Rothschild about this brand's philosophy.

The Champagne was glittering golden color and had a fine head. When I had drunk in sips, I felt dried fruits' smell and taste of burnt butter. With these factors, I could imagine that it took quite long time to develop this Champagne.

'If we call this Champagne 'Barons de Rothschild', we must pursue the highest quality. For making vintage Champagne, we have held tasting opportunities for years. We conducted the last tasting in December, 2014. After this, we decided to release. We used plenty of time. It took 2 years to decide the color of the bottle.' Baron said.

What is the ideal Champagne for the distinguished person in Bordeaux? 'As for wine, as for Champagne, our motto is to pull out a strongpoint of the terroir and the highest quality. I can say that this vintage Champagne embodies my answer.' The amount of production is very limited, 7,000 bottles to keep the highest quality. In order to taste this Champagne again, a passion being equal to long time to make this Champagne is needed by all means. It was exactly the encounter in a moment.



CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS VINTAGE 2006

Only carefully selected Chardonnay grapes from Cote des Blancs were used. Since the quantity of Dosage is 6g per a litter, clear taste is realized. This is the ultimate Champagne with aroma like pear and brioche. 7,000 bottles will be sold in the world. 39,000 Enoteca Online 0120-81-3634