



国際線機内サービス「JAL ワイン・シャンパンセレクション」を刷新

～日本を代表するワインジャーナリスト有坂芙美子氏と、客室乗務員ソムリエ有資格者(空飛ぶソムリエ)が厳選、プレミアムエアラインとして極上のワインを提供します～



2012年1月10日
第 11130 号

JALは、機内に搭載するワインとシャンパンについて、ファーストクラスは1月11日より、エグゼクティブクラスは1月下旬より2月中旬にかけて順次、ラインナップを刷新します。

JALは、国際線において、ミシュラン3つ星レストラン「龍吟」の山本征治シェフなど、「味の匠」とのコラボレーションメニューをはじめとし、日本の厳選且つ洗練された食材を使用した「JALの新しい機内食」を提供しています。今回刷新するワインとシャンパンは、機内でお召し上がりになるお食事をより一層楽しんでいただけるよう、食とお酒とのマリアージュにこだわって選定しました。

また、JALは日本においてソムリエ資格者が多く在籍する企業であり、630名以上のソムリエ資格を持つ客室乗務員(空飛ぶソムリエ)がこれまでもワインの楽しさと魅力を多くのお客さまにご紹介してまいりました。今回、新しい「JAL ワイン・シャンパンセレクション」のラインナップを決定するにあたっては、日本を代表するワインジャーナリストであり、JAL ワインアドバイザーでもある有坂芙美子氏とともに、“空飛ぶソムリエ”が参加しました。選考のポイントは、“その土地の個性やワインの造り手が込めた想い等が想像できるワイン”や“カジュアルに楽しめる魅力的なニューワールドのワイン”であり、食事が楽しくなる、美味しくなるワインをご提案するため、エントリーされた600種類以上のワインの中から書類選考で90種類に絞り、選定会で試飲を行い、空の上でお召し上がりいただくのにふさわしい19本を厳選いたしました。

新しいワイン・シャンパンのラインナップで、よりプレミアムな空の時間をお楽しみください。

<参考資料>

ファーストクラス

世界の航空会社では唯一 JAL だけで味わえる「幻のシャンパン」、シャンパーニュ サロン 1999 に加え、プレステージ・シャンパンの代名詞とも言われる**ドン・ペリニヨン**の最新のヴィンテージ 2003 を採用します。JAL ファーストクラスで、サロンとドン・ペリニヨンとの夢の共演をご堪能ください。

また、海外で活躍する日本の匠をクローズアップし、ヨーロッパ線では世界的に評価の高い日本人醸造家、楠田浩之氏が造る**クスダ・ワインズ**のシラー2009、アメリカ・ジャカルタ線では日本人オーナーである辻本憲三氏が手がける**ケンゾー・エステート**の“紫鈴 rindo” 2007 を選定いたしました。

その他、有名ブランド「シャネル」が所有するシャトー・ローザン・セグラなど 10 種類の新たなワインをお楽しみください。(★☆☆は提供路線凡例、次ページを参照ください。)

[シャンパン] ★★

シャンパーニュ サロン 1999

1921 年に初めてのヴィンテージを発売して以来、常に、良質な品種の年のみ作られる最新ヴィンテージ。機上でサロンを味わう幸運に恵まれるのは、JAL ファーストクラスの皆様だけです。シャンパーニュでは、5 月の雹嵐の後、8月の暖かな気候恵まれて、シャルドネが順調に生育しました。1999 年は、すでにふくよかな熟成感をたたえながら、まるやかな果実の味わいが広がります。芳醇な酸味とエレガントなスタイル、唯一無二、シャンパーニュ サロンの真髄です。



[シャンパン] ★★

シャンパーニュ ドン・ペリニヨン ヴィンテージ 2003

シャンパーニュ最大の醸造所、モエ・エ・シャンドン社のキュヴェ・プレスティージュ “最高のブランド”が、ドン・ペリニヨンです。17 世紀にシャンパーニュ醸造に貢献したベネディクト派修道士、ペリニヨン師に顕栄された名称。フランス全土が熱帯化したかと思われた 2003 年、北国シャンパーニュでは完熟した葡萄が収穫され、独創的なヴィンテージと記憶されます。トースティな果実味を熟成感が包み込む貴重なシャンパーニュです。



[赤ワイン][カリフォルニア] ☆

ケンゾー エステート “紫鈴 rindo” 2007

ケンゾー エステートのフラッグシップとなるボルドーブレンドの赤ワインです。純粋な黒果実の香りが広がり、緻密できめ細かいタンニンが口中を包み込みます。深みがありながらもなめらかでエレガントな味わいが魅力的な 1 本。藍と紫の色合いを見せる、美しいリンドウの花に、葡萄の果実をなぞらえて、「紫鈴」と名付けられました。



[赤ワイン][ニュージーランド] ☆

クスダ ワインズ シラー マーティンボロー 2009

ドイツ・ガイゼンハイム大学を卒業後、楠田浩之さんは「世界を驚かすようなピノ・ノワールのワインを造りたい」と、2001 年 5 月にニュージーランド・マーティンボローに一家で移住しました。ピノ・ノワールはイギリスのワイン評論家、ジャンシス・ロビンソンに絶賛されて世界の一流醸造家に仲間入り、シラーもまた、品種特性のスパイシーなタンニンと熟っぽい果実味が凝縮したワインとして完成形を迎えました。



その他のワイン

白ワイン	[ブルゴーニュ]	ドメーヌ・デュ・パヴィヨン コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ 2007 ※1月5日より提供開始	☆☆
白ワイン	[アルザス]	ギュスターヴ・ロレンツ ピノ・グリ・グラン・クリュ・カンツェラーベルク 2005	☆☆
白ワイン	[ドイツ]	ワインゲート・ザンクト・ウルバン・ホフ ウィルティンガー・アルテ・レーベン リースリング キャビネット・ファインエルブ 2010	☆☆
白ワイン	[甲州]	アルガブランカ ヴィニャル・イセハラ・甲州 2010	☆☆
赤ワイン	[ボルドー]	シャトー・ローザン・セグラ マルゴー 2007	☆☆
赤ワイン	[ブルゴーニュ]	ドメーヌ・ミッシェル・グロ ニュイ・サン・ジョルジュ 2006	☆☆

<提供路線 凡例> 路線によってお楽しみいただけるワインが異なります

★・・・成田＝ロンドン、パリ、フランクフルト線

☆・・・成田＝ニューヨーク、シカゴ、ロサンゼルス、ジャカルタ線

URL : http://www.jal.co.jp/inflight/inter/first/f_meal/beverages.html

エグゼクティブクラス

シャンパンには“ロワイヤル(王室)”の名を持つシャンパーニュ ジョセフ・ペリエのキュベ・ロワイヤル・ブリュットを選びました。白ワインにはボルドーのシャトー・ムートン・ロスチャイルドが手がけるチリのシャルドネ、パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイポ・チリのエスクード・ロホ、赤ワインには同じくボルドーのシャトー・ラフィット・ロートシルトがアルゼンチンのカテナファミリーと始めたボデガ・カロのアマンカヤなど、今話題の銘柄を取り入れました。世界中から選りすぐった個性の光る9種類のワインをお楽しみください。(◆◇は提供路線凡例、次ページを参照ください。)

[シャンパン] ◆◇

シャンパーニュ ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット

1825年、シャンパーニュのシャロン・シュル・マルヌで創業した家族経営の醸造家で、常に安定感のあるシャンパーニュとして信頼されてきました。ロンドン・ヴィクトリア女王に愛され、御用達になったことから、特別に“ロワイヤル(王室)”と命名されました。シャルドネとピノ・ノワールが35%、ピノ・ムニエ30%のアッサンブラージュによって、バランスがよく、熟成感のある味わいに鮮烈な酸味が調和してさわやかです。



[白ワイン][チリ] ◇

パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイポ・チリ シャルドネ・ポー・エスクード・ロホ 2010

ボルドーのグラン・クリュ、シャトー・ムートン・ロスチャイルドがチリ・マイポヴァレーにワイナリーを建設、ワイン醸造を始めました。シャルドネはしっかりと冷気がみなぎるカサブランカの畑で栽培・収穫されます。グラスから発散されるアロマは、まさにムートン・スタイルで濃厚。クリーミーな香りはイメージに描くシャルドネの特質によって、すっかり虜(とりこ)にされます。果実味が強調される新大陸の風味が快適な余韻へと連続します。



[赤ワイン][アルゼンチン] ◆

ボデガ・カロ アマンカヤ メンドーサ 2010

アルゼンチンの醸造家“CA”テナファミリーと、ボルドーのラフィット・“RO”ートシルトグループがジョイントベンチャーで始めた“CARO”ワイナリーです。アンデス山麓のメンドーサは葡萄栽培の適地で、他では見られない個性的なワインが造られております。アマンカヤはマルベック 40～60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 50～60%(ヴィンテージによって異なる)のブレンドによるボルドータイプのワイン。黒いチョコレート風味はアンデスの香を思わせます。



その他ワイン

白ワイン	[アルザス]	フレイ・ソレール リースリング シェルヴィール 2010 ※1月1日より提供開始	◆
白ワイン	[チリ]	エラスリス エステート・リザーヴ ソーヴィニヨン・ブラン 2011	◇
白ワイン	[甲州]	シャトーJUN 甲州 2010 ※1月1日より提供開始	◆
赤ワイン	[ボルドー]	シャトー・モンテユ・ダルザック オ・メドック 2006	◆◇
赤ワイン	[ブルゴーニュ]	ルモワスネ・パール・エ・フィス ブルゴーニュ・ルージュ・ルノメ 2010	◆◇
白ワイン	[ブルゴーニュ]	シャンソン・ヴィレ・クレッセ 2009 または 2010 ※継続提供	◆

<提供路線 凡例> 路線によってお楽しみいただけるワインが異なります

◆・・・成田＝ロンドン、パリ、フランクフルト、モスクワ線

◇・・・成田＝ニューヨーク、シカゴ、ロサンゼルス、サンフランシスコ、ホノルル、バンクーバー、ジャカルタ、バンコク、シンガポール、クアラルンプール、ホーチミン、ハノイ、デリー、マニラ、香港、シドニー線

URL : http://www.jal.co.jp/inflight/inter/executive/c_meal/beverages.html

以上