

2021年8月24日

株式会社都光は世界最古のコニャックハウス
「Cognac Augier (コニャック オージエ)」の国内正規販売を
2021年8月31日(火)より開始いたします。



株式会社都光は、世界最古のコニャックハウスである「Cognac Augier (コニャック オージエ)」の国内正規販売を2021年8月31日(火)より開始いたします。

「コニャック オージエ」は、1643年に当時ワイン商をしていた「フィリップ オージエ」により設立された、コニャック地方で最も歴史あるコニャックハウスです。このことは BNIC (フランスコニャック協会) のホームページでも記載されています。

新たなブドウ品種やテロワールの発見、蒸溜方法など、オージエは創立以来、より良い品質のオー・ド・ヴィーを求め研究を重ね、その哲学とアプローチは現在も続いています。

19世紀から20世紀にかけて、オージエは品質を守るために生産量を制限しました。そしてその品質の高さから、オージエのコニャックは当時の議会や大使館でふるまわれるようになり、第二次世界大戦下ではパリの解放委員会でも提供されていました。オージエの倉庫には何世紀にもわたる膨大な資料が今もなお存在しており、その確かなトレーサビリティ、真摯な精神から「コニャックのホワイトハウス」と呼ばれていました。

1980年から休眠状態にあったオージエですが、その個性あふれる蒸溜メソッドを継承すべく、膨大な資料をもとに、新たなセラーマスター及びスタッフの下で現代に蘇りました。その革新的なアプローチを最大限活かし、従来の階級制度に捉われない「シングルテロワール」、「シングルグレープ」、「シングルディスティレーションメソッド」を標榜した、まったく新しいコニャックをお楽しみください。

◆シングルグレープ

「コニャック オージエ」は1つの製品に、1つのブドウ品種しか使用しません。

◆シングルテロワール

「コニャック オージエ」は1つの製品に、単一のクリュで採れたブドウしか使用しません。

◆シングルディスティレーションメソッド

「コニャック オージエ」それぞれの個性を際立たせるため、製品ごとに蒸溜方法を変えています。特に味わいの方向性を決めるため、ワインに自然に含まれている「澱」の量を細かく調整しています。また、アルコール度数は0.1%の単位まで管理をしており、冷却濾過を行わず、スピリッツの純度を高めるために、カラメルなど添加物の使用は禁止しています。

【商品情報について】

『コニャック オージェ オセアニック』

品名 : コニャック (ブランデー)

ALC. : 40.1%

容量 : 700ml

初回入荷数 : 120 本

希望小売価格 : 7,000 円+税

【商品詳細】

土壌 : ボア オルディネール、品種 : ユニブラン 100%、澱 : 0~2%

潮の香りが特徴的な、島生まれのコニャック。金色を帯びた淡いアンバー。スイカズラ、黄金色の洋梨、レーズンなどの繊細な香りとエレガントなホワイトティーやジンジャー。アロマと風味が非常に良いバランスで、食前酒にも最適な 1 本です。



『コニャック オージェ ソヴァージュ』

品名 : コニャック (ブランデー)

ALC. : 40.8%

容量 : 700ml

初回入荷数 : 120 本

希望小売価格 : 7,000 円+税

【商品情報】

土壌 : プティット シャンパーニュ、品種 : ユニブラン 100%、澱 : 7~15%

プティット シャンパーニュ地区のユニブランを 100%使用し、より多く澱を残す蒸溜方法によって、パワフルかつ果実味が凝縮されたコニャックです。その味わいは、スピリッツジャーナル誌の著名なジャーナリスト F. PAUL PACULT 氏から「私の中で最高のプティット シャンパーニュのひとつ」と称賛を受けています。



『コニャック オージェ サンギュリエ』

品名 : コニャック (ブランデー)

ALC. : 41.7%

容量 : 700ml

初回入荷数 : 60 本

希望小売価格 : 8,700 円+税

【商品情報】

土壌 : フィーヌ シャンパーニュ、品種 : フォルブランシュ 100%、澱 : 2~6%

フルボディかつ蠱惑的な果実味、その奥にジャスミン、オレンジピール、甘いクリーム of 繊細なブーケをお愉しみいただけます。余韻にかけて、洋梨とオレンジ、そして花のエッセンシャルオイルのエキゾチックな香りに包まれます。



【会社概要】

会社名 : 株式会社都光

代表者 : 代表取締役 戸塚尚孝

所在地 : 東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL : <https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当 : 竹中 康一

TEL : 03-3833-3541

FAX : 03-3832-6930

E-Mail : takenaka@toko-t.co.jp