

モテる「ちょい不良」オヤジの作り方, 教えます! 『LEON/レオン 2009年5月号』

ピエール・カロの“クロ・ジャカン”が

日本のもてなしの心が宿るハイブリッド《レクサス》とともに掲載されました!



ピエール・カロの「クロ・ジャカン」が、日本のもてなしの心が宿るハイブリッド《レクサス》とともに掲載されました!

天オレコルタンと呼ばれる新時代の名手  
ボランジェがアヴィーズ村に  
所有するブドウ栽培を一任される  
ピエール・カロ。レコルタン・  
マニピュランの作り手のなかでも  
ジャンク・セロスと双璧を成す  
作り手で、さわやかな飲み口の  
あとに凝縮した旨味と出会う  
スペシャルなシャンパーニュです。

手作業から醸される  
稀有な泡とブーケ

ピエール・カロ・エ・フィス

# Pierre Callot et Fils

年間800本のみブランド・ブラン

シャルドネオンリーならではの軽やかな口当たりと熟成感のある味は、クルミや  
白い花を想わせるアロマと芳醇なブーケによるもの。わずか0.07haの単一畑  
“クロ・ジャカン”で栽培される1975年植樹のシャルドネ100%から  
年間僅か800本のみ生産。ピエール・カロ“クロ・ジャカン”ブリュット  
アヴィーズ・グラン・クリュ0.7万0000円/出水商事

Well, talking about  
Car & Love

# Hospitality

日本のもてなしの  
心が宿るハイブリッド  
LEXUS LS600hL

手作業から醸される  
稀有な泡とブーケ

Pierre Callot et Fils

年間800本のみブランド・ブラン

シャルドネオンリーならではの軽やかな口当たりと熟成感のある味は、クルミや  
白い花を想わせるアロマと芳醇なブーケによるもの。わずか0.07haの単一畑  
“クロ・ジャカン”で栽培される1975年植樹のシャルドネ100%から  
年間僅か800本のみ生産。ピエール・カロ“クロ・ジャカン”ブリュット  
アヴィーズ・グラン・クリュ0.7万0000円/出水商事

手作業から醸される  
稀有な泡とブーケ

年間800本のみブランド・ブラン

シャルドネオンリーならではの口当たりと熟成感のある味は、クルミや  
白い花を想わせるアロマと芳醇なブーケによるもの。わずか0.07haの単一畑  
“クロ・ジャカン”で栽培される1975年植樹のシャルドネ100%から  
年間わずか800本のみ生産。

もてなしの真髄は  
相手を思いやる「愛」

◆天オレコルタンと呼ばれる新時代の名手◆  
ボランジェがアヴィーズ村に所有するブドウ栽培を一任されるピエール・カロ。  
レコルタン・マニピュランの作り手のなかでもジャンク・セロスと双璧を成す  
作り手で、さわやかな飲み口のあとに凝縮した旨味と出会うスペシャルなシ  
ャンパーニュです。