



RÉMY COINTREAU

Terroir, people and time

PRODUCT LINEUP



LOUIS XIII

Rémy de Martin
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



LOUIS XIII ルイ13世

100年先に想いを込めて

1874年の誕生以来、連綿と続く歴代のセラーマスターたちの時間と功労により完成する「ルイ13世」。

1世紀もの時間をかけセラーマスターにより選ばれた希少な原酒が織りなす作品です。

ルイ13世を味わうということは、香しき時間を味わうということ。

100年先に想いを込めた、時間を味わう最高級の芸術作品。

ルイ13世は最も希少なグランド・シャンパーニュ産の最大1,200種類にも及ぶ

原酒から仕立てられています。



BAPTISTE LOISEAU

バティスト・ロワゾー（セラーマスター 2014 - 現在）

バティスト・ロワゾーは、ザ・ハウス・オブ・レミーマルタンのコニャックの名声を支える最高のクオリティを守りながら、クラフトマンシップを継承していく、新たな世代のセラーマスターを体现しています。

彼は5代目のセラーマスターとして、先代たちが厳選し熟成を見守ってきた特別なオー・ド・ヴィーを管理し、同時に、1世紀後も「ルイ13世」と成りえる優れたオー・ド・ヴィーの選別も行っています。

ザ・ハウス・オブ・レミーマルタンの未来は、彼の技と才能にかかっているのです。

LOUIS XIII THE CLASSIC

ルイ13世 ザ・クラシック

ルイ13世のフラッグシップ。1874年に誕生以来、

変わることのない哲学を守り続けています。

コルクキャップにはNFCチップを搭載し、スマートフォンから
オーナ様限定の「ルイ13世ソサエティ」へスムーズにアクセスできます。



[700ml/40%]

LOUIS XIII THE MINIATURE

ルイ13世 ザ・ミニチュア [数量限定]

伝説的なクリスタルのルイ13世ミニチュア版。
精巧なミニサイズのデキャンタに、
ルイ13世の洗練されたアロマを
大切に封じ込めています。



[50ml/40%]

LOUIS XIII THE MAGNUM

ルイ13世 ザ・マグナム [数量限定]

1997年に誕生したマグナムは、当時、世界最大のコニャックのクリスタルデキャンタでした。

ダブルサイズのデキャンタで、分かち合う喜びもひときわ大きく、
特別な時間を鮮やかに彩ります。



[1500ml/40%]



louisxiii-cognac.com



RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE



RÉMY MARTIN レミーマルタン

コニャック・フィース・シャンパーニュ

約300年にわたり、自然の恵みである良質の葡萄の潜在的なアロマを表現してきた「レミーマルタン」。

ボトルに隠された深奥な芳香は、内に秘めた才知の力を、そして神々しく輝くケンタウロスのロゴは、多彩な能力を發揮し活躍する姿を表しています。多面的な人生を送る人にふさわしいコニャックです。

完璧なコニャックが多彩なオー・ド・ヴィーのブレンドであるように、
レミーマルタンはすべて「コニャック・フィース・シャンパーニュ」です。



rcjkk.com/remy-martin/



remymartin.com/ja-jp



BAPTISTE LOISEAU バティスト・ロワゾー (セラーマスター 2014 - 現在)

コニャック地方で生まれ、ワイン醸造と葡萄栽培の研究を経てザ・ハウス・オブ・レミーマルタンに入社。
前任者ビエレット・トリシエは、彼にメゾンに継承されるセラーマスターのノウハウを数年がかりで伝授しました。
34歳という異例の若さでセラーマスターの重責を背負うこととなったバティストですが、
類まれなる探究心と情熱で、輝かしいメゾンの未来へと突き進んでいます。
日々、先代たちからの権を見守り、葡萄の収穫を確かめ、
次世代のためのオー・ド・ヴィー造りに励んでいます。

RÉMY MARTIN VSOP

レミーマルタン VSOP

力強さとエレガントなアロマを
完璧なバランスで体現した
レミーマルタンの象徴。



RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL

レミーマルタン 1738 アコード・ロワイヤル

ギフトセット

[750ml/40%]

1738年、ルイ15世により
特別に葡萄畑の拡張を
許可された
レミーマルタン。
その年の名を冠し、
当時の味わいを
ボトルシェイプとともに
現代に蘇らせた、
伝統を語る1本。



RÉMY MARTIN TER CET

レミーマルタン テルセ

メゾンが誇る3名の職人、
「ワインマスター」、
「マスター・ディスティラー」、
「セラーマスター」の
才能に焦点を当て
割り上げた。
エキゾチックな
フルーツのアロマや
生姜やシナモンなどの
スパイス感がアクセント。
大胆でフレッシュ、
円熟した長い余韻が特徴。

[700ml/40%]

RÉMY MARTIN XO

レミーマルタン XO

数百ものオー・ド・ヴィーを
ブレンドした、
フィース・シャンパーニュ・
コニャックの最上級品。



ハーフ [350ml/40%]



TELMONT テルモン

母なる自然の名のもとに

1912年創業。「アルチザン(職人による伝統的な製法での少量生産)」と「サステナビリティ」という2つの大きな目標を掲げ、

小規模ながらもプレステージ・シャンパニュ・メゾンとして確固たる地位を築いています。

自然是すべての母であり、その恵みとしてのシャンパニュを丁寧に造り続けるだけでなく、
次世代へと継承するための取り組みを続けています。

2022年現在、所有する葡萄畠の約83%がオーガニック認証を受けています。

オスカー授賞俳優で環境保護活動家レオナルド・ディカプリオ氏は、株主としてこの美しいメゾンに関与しています。

両者は共通の信念のもと、今後も環境保護に取り組む姿勢を共有していきます。



rcjkk.com/telmont/



BERTRAND LHÔPITAL

ベルトラン・ロピタル (セラーマスター 1999 - 現在)

1999年、ベルトラン・ロピタルは父セルジュから1世紀の歴史を誇る家族経営のシャンパニュメゾンを受け継ぎました。
以来、彼は強い信念をもって偉大な遺産を守り発展させることに専念し、自然に配慮した誠実な葡萄栽培を実践しています。
つねに畑に細やかな配慮を施し、土壌の保護とテロワールへの敬意を忘れません。
そして、生態系と環境の保護への高い意識に基づいて、たゆまぬ探求を続けています。
彼はシャンパニュ造りにおいて、量より質を重視する姿勢を貫いています。

RÉSERVE BRUT

レゼルヴ ブリュット 〈BRUT/辛口〉

シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワール、
3品種の繊細な
マリアージュが描き出す、
フレッシュさとリッチさ。
2017年をベースに、
毎年の収穫と
テロワールへの敬意を表す
マルチヴィンテージ。
スイカズラや
バニラの香りに、
スマモやマジパンの味わい。



RÉSERVE ROSÉ

レゼルヴ ロゼ 〈BRUT/辛口〉

フルボディ、エレガントな存在感、
4つのヴィンテージが織りなす
淡く美しいロゼの色合い。
新鮮なベリー類や
微かなハーブの香りに、
完熟したチェリーの味わい。



RÉSERVE DE LA TERRE 2017

レゼルヴ・ド・ラ・テール 〈BRUT/辛口〉

2017年ヴィンテージ。
「LA TERRE(地球)」という名を冠し、
ユーロリーフ(EU産有機農産物マーク)
認証を受けた希少な
オーガニックシャンパニュ。
豊かな大地の恵みを
そのままに反映し、
「テルモン」の哲学を
体现した1本。



BLANC DE BLANCS VINOTHÈQUE 2006

ブラン・ド・ブラン・ヴィノthèque
〈EXTRA BRUT/極辛口〉

2006年ヴィンテージ。
15年の時をセラーで過ごした
プレステージ・キュヴェ。
バトナージュや
ルミアージュも全て手作業、
熟練の職人の手と
長い熟成期間を経て完成。
ペイクドフルーツ、
デーツの魅惑的なアロマ、
美しく複雑な余韻が続く、
素晴らしい技が冴えた
フィニッシュ。



SANS SOUFRE 2013

サン・スフル 〈EXTRA BRUT/極辛口〉

2013年ヴィンテージ。
亜硫酸塩無添加を
意味する「サン・スフル」は、
自然派に徹底的にこだわった
コンフィデンシャル・キュヴェ。
フランス・ダムリーに代々伝わる
テルモン自社畠の葡萄100%を使用。
繊細に表現された
自然のバランスを体感できる
シャンパニュ。



BLANC DE NOIRS 2014

ブラン・ド・ノワール
〈EXTRA BRUT/極辛口〉

2014年ヴィンテージ。
感情を呼び覚ます、
繊細で魅惑的なピノ・ノワールと
ムニエのブレンド。
赤系ベリーやメレンゲの
官能的な香りに
バニラ、カラメル、
赤系フルーツの味わい。
2014年は繊細な豊かさを
もたらした収穫となり、
複雑な知覚体験と特に卓越した
長い余韻を生み出す。



rcjkk.com/telmont/

COINTREAU

ANGERS・FRANCE・1849



COINTREAU コアントロー

コアントローはすべてを変える

厳選されたスイート & ビターオレンジの果皮(ピール)を
完璧なバランスでブレンドした、100% ナチュラルなプレミアムオレンジリキュール。
1849年にフランス・アンジェで創業以来約170年の伝統と歴史やサヴォア・フェールを称え、ボトルを刷新。
これまでの歴史で最も画期的なデザインを施し、
フレンチ・エレガンスの洗練さと機能性を兼ね備えた新しいコアントローにリニューアル。



rcjkk.com/cointreau/



instagram



CAROLE QUINTON キャロル・カントン (マスター・ディスティラー 2016年 - 現在)

キャロル・カントンは、2016年からマスター・ディスティラーとしてコアントローの生産に携わっています。農業、品種改良、アルコール飲料開発に長けた彼女は、アンジェの田園地方やアルハンブラの庭園、カナダの湖を心の故郷とする、世界を旅する冒険家でもあります。『リキュールも、人間と同じように、大切なのは魂です。コアントローはとても豊潤で、円熟し、完成されています。そして同時に、生命力にあふれているのです』—— キャロル・カントン

COINTREAU

コアントロー

ユニークで繊細なフレーバーと、甘さとフレッシュさのパーフェクトなバランス。
サイドカーやマルガリータなどの
オリジナルレシピにブランド名で指定されており、
トップバーテンダーのクリエイティブ・パートナーとして
世界中で愛されているリキュール。



[700ml/40%]



ハーフ
[375ml/40%]



ミニチュア
[50ml/40%]



NOIR

ノワール

コアントローとコニャック レミーマルタンの
究極のマリアージュ。
ベルベットのような滑らかな口当たり、
奥行のある風味と爽やかな後味。



[700ml/40%]



**WE MAKE CHANGE,
WE MAKE PROGRESS.**

**WE ALSO
MAKE WHISKY.**

CONCEIVED, DISTILLED, MATURED
AND BOTTLED ON ISLAY, SCOTLAND.
PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

bedrinkaware.co.uk



BRUICHLADDICH ブルックラディ

アイラ・シングルモルト・ウイスキー

ブルックラディ蒸留所の伝統を守るノンピート、フローラルでエレガントなスタイル。

麦の味わいを前面に感じられる、蒸留所の名前を冠したフラッグシップブランド。

ブルックラディ蒸留所のウイスキーは

全て着色料無添加・ノンチルフィルターです。



ADAM HANNETT アダム・ハネット（ヘッド・ディスティラー 2015年～現在）

アイラ島育ち。ブルックラディ蒸留所でツーガイドからウェアハウスマン、
マッシュマン、スチルマン、ヘッド・ウェアハウスマンを経験。

その過程で彼の情熱と素質がマスター・ディスティラー、ジム・マッキューンの目に留まり、
ジムからブレンドの手ほどきを受ける長い修行の旅が始まりました。

2015年にヘッド・ディスティラーに任命。

現在、この革新的なヘブリディーズ諸島の蒸留所で造られる
スピリットは彼に託されています。

BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE

ブルックラディ・ザ・クラシック・ラディ

ブルックラディのフラッグシップ。ノンピート。
スコットランド産大麦を100%使用し、
様々なオーク樽で熟成。
凹凸のない滑らかさ。
クリーンでフレッシュで活き活きとしている。
オークと大麦の完璧なハーモニー。



[700ml/50%]

[200ml/50%]

BARLEY EXPLORATION SERIES バーレイ・エクスプローション・シリーズ

大麦の「栽培地域」「品種」「栽培方法」を追求し、様々な背景を持った大麦がウイスキーとなったとき、
どのような違いが生まれるのか。ブルックラディの大麦への探究心を反映して造り上げられたシリーズです。

BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2013

ブルックラディ アイラ・バーレイ 2013

アイラ島産大麦を100%使用。
75%ファーストフィル・アメリカン・オーク樽と
25%セカンドフィル・ヨーロピアン・オーク樽で
熟成。オークと大麦のバランスが保たれた
先進的なスピリット。



BRUICHLADDICH BERE BARLEY 2012

ブルックラディ ベア・バーレイ 2012

希少な古代品種・ベア種大麦を100%使用。
青リンゴ、スイカズラの香りに
アップル・クランブルや
アプリコットを感じる味わい。



BRUICHLADDICH THE ORGANIC 2011

ブルックラディ ジ・オーガニック 2011

オーガニックモルトを使用。
クリームブリュレ、カンタロープメロンの
香りにバニラファッジ、
熟れた梨を感じる味わい。



数量限定
[700ml/50%]



rcjkk.com/bruichladdich/



PORT CHARLOTTE ポートシャーロット

ヘビリー・ピーテッド

エレガントさとバーベキューのようなスマーキーさを追求。

「アイラウイスキーは可能な限りアイラらしくあるべき」という信念に基づく、

ブルックラディ蒸留所が手掛ける

ヘビリー・ピーテッド・シングルモルト・ウイスキー。

Ochdamh-mòr OCTOMORE



OCTOMORE オクトモア

スーパー・ヘビリー・ピーテッド

世界で最もヘビリー・ピーテッドなウイスキー。シングルモルトの既成概念を覆す、「解き明かせない方程式」。

リスクを顧みることなく、異なる視点で探し、想像を超えて挑戦し、

ウイスキーの新しい領域を押し広げています。

最新の「13シリーズ」は、まっすぐでありながら複雑でオクトモアの特徴が常に表現されています。

PORT CHARLOTTE 10 YEARS OLD

ポートシャーロット 10 年

スコットランド産大麦 100%、

10 年熟成で仕上げた

ポートシャーロットのフラッグシップ。

40 PPM のヘビリーピーテッド

でありながらエレガント、

大麦由来の風味豊かな

真のアイラモルト。



[700ml / 50%]

PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2013

ポートシャーロット アイラ・バーレイ 2013

パートナーであるアイラ島の

農家 7 戸が 2013 年に収穫した

大麦とアイラ島の湧き水を使用、

2013 年に蒸留。

島のテロワールを体现する、

数量限定のヴィンテージ。

40 PPM のヘビリー・ピーテッド。



[700ml / 50%]

OCTOMORE 13.1 SCOTTISH BARLEY

オクトモア 13.1 スコティッシュ・バーレイ

フェノール値 137.3 PPM。

2015 年収穫の

スコットランド産大麦を

100% 使用し

2016 年に蒸留。

最高品質の

アメリカンオークで

5 年熟成。



数量限定
[700ml / 59.2%]

OCTOMORE 13.2 OLOROSO CASK

オクトモア 13.2 オロロソ・カスク

フェノール値 137.3 PPM。

2015 年収穫の

スコットランド産大麦を

100% 使用し

2016 年に蒸留。

全期間ファーストフィルの

フェルナンド・デ・

カスティーリヤの

オロロソシェリー樽で

5 年熟成。



数量限定
[700ml / 58.3%]

OCTOMORE 13.3 ISLAY BARLEY

オクトモア 13.3 アイラ・バーレイ

フェノール値 129.3 PPM。

オクトモアの農場で

2015 年収穫された

コンウェルト大麦を

100% 使用し、

2016 年に蒸留。

ファーストフィルの

アメリカンオークと

セカンドフィルの

ヨーロピアンオークにて

5 年熟成。



数量限定
[700ml / 61.1%]



rcjkk.com/bruichladdich/



rcjkk.com/bruichladdich/



WESTLAND
DISTILLERY



WESTLAND ウエストランド

アメリカン・シングルモルト・ウイスキー

ワシントン州シアトルを拠点として、2010年に創業したウエストランド蒸留所。

この地域は清廉な水源、熟成に理想的な湿度の高い環境に恵まれ、さらにこの地特有の文化を反映して、

ローステッド・モルトを使用し、クラフトビールの製法をも取り入れています。

伝統的なウイスキー造りにフロンティアスピリットを注ぎ込んだ、

アメリカン・シングルモルトウイスキーです。



MATT HOFMANN マット・ホフマン（マスター・ディスティラー 2010 - 現在）

ウェストランド蒸留所の共同創設者であり、マスター・ディスティラー。

ワシントン大学で経済学を学び、その後スコットランドの

ヘリオット・ワット大学で修士号を取得しました。

この特別なウイスキーの創造と発展における重要人物です。

2015年、蒸留所はアメリカン・ディスティリング・インスティチュートによる
「ウイスキー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。

WESTLAND AMERICAN OAK

ウエストランド アメリカン・オーク

アメリカン・シングルモルトと呼ぶに
相応しいウイスキーを追及する中で、
つくり手の思いと哲学を表現した
フラッグシップ・アイテム。
特徴的な5種類の大麦と
アメリカン・オークの新樽を使用。



[700ml/46%]

WESTLAND PEATED

ウエストランド ピーテッド

55ppmのヘビーピーテッド・モルトに、
主に地元ワシントン州産の
ノンピーテッド・モルトを加えて、
奥深いペティーアを作り上げた。



[700ml/46%]

WESTLAND GARRYANA EDITION 6

ウエストランド ギャリアナ 6

太平洋岸北西部に自生する
唯一の原生オーク「ギャリアナ」の樽を
使用し、地元のテロワールを
色濃く反映したシリーズ第六作。



数量限定
[700ml/50%]

WESTLAND COLERE EDITION 2

ウエストランド コレ エディション 2

シングルモルトウイスキーを通して
太平洋岸北西部のテロワールの活力と
多様性の表現を試みるシリーズ第二作。
地元の大麦を100%使用。フルーティーさと
ダークチョコレートの香ばしさが調和。



数量限定
[700ml/50%]



rcjkk.com/westland/

THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN



ADAM HANNETT アダム・ハネット（ヘッド・ディスティラー 2015年-現在）

アイラ島育ち。ブルックラディ蒸留所でツーガイドからウェアハウスマン、マッシュマン、スチルマン、ヘッド・ウェアハウスマンを経験。その過程で彼の情熱と素質がマスター・ディスティラー、ジム・マッキュワンの目に留まり、ジムからブレンドの手ほどきを受ける長い修行の旅が始まりました。2015年にヘッド・ディスティラーに任命。現在、この革新的なヘブリディーズ諸島の蒸留所で造られるスピリットは彼に託されています。

THE BOTANIST ザ・ボタニスト

アイラ島の22のボタニカル

アイラ島に自生している22種類の野生のボタニカルを採取し、希少なローモンド・スタイルで丁寧に蒸留。

「ザ・ボタニスト」はアイラ島の自然からの贈り物、アイラ島初のジンです。

肥沃なアイラ島の自然に敬意を払い、究極的に原産地にこだわった、ハンドクラフトedd・ジン。

土地と文化に敬意を払うクリエイティブな大人のためのスピリット。



[700ml/46%]

[200ml/46%]



rcjkk.com/the-botanist/

MOUNT GAY® Barbados Rum 1703



TRUDIANN BRANKER トゥルディアン・ブランカー（マスターブレンダー 2019-現在）

2019年マスターブレンダーに就任。英国醸造・蒸留会員。ラムの生産に必要な科学的な正確性と直感との絶妙なバランスは、彼女の最大の強みの一つです。現存する世界最古のラム蒸留所で初の女性マスターブレンダーが誕生し、新たなブランドのストーリーが幕を開けることに期待が寄せられています。

MOUNT GAY マウントゲイ

独創的なラム

すべての偉大な物語が相応しい時と場所から始まるように、「マウントゲイ」の物語も、

1703年にカリブ海に浮かぶバルバドス島から始まりました。極上のサトウキビから得られる糖蜜と、

カリブ海諸島で唯一のサンゴの地層によって濾過された純水。

アルチザンに敬意を払い、良質を求めるネオ・トラディションたちが手にする偉大なラムです。

BLACK BARREL DOUBLE CASK BLEND

ブラック・バレル・ダブル・カスク・ブレンド

熟成年数3~7年の原酒をブレンドし内側を
しっかりと焦がした樽で後熟。
世界最古の蒸留所が手がける、力強く
大胆な味わいが際立つプレミアム・ラム。



[700ml/43%]

XO TRIPLE CASK BLEND

XO トリプル・カスク・ブレンド

アメリカンウイスキー樽、バーボン樽、
コニャック樽で5~17年熟成した原酒をブレンド。
多彩なアロマ、深く芳醇な味わいが印象的な
バルバドス島産プレミアム・ラム。



[700ml/43%]

1703 MASTER SELECT 2019

1703 マスター・セレクト 2019

創業年を冠し、マスターブレンダー
トゥルディアン・ブランカーが
厳選した10~30年熟成原酒で
造り上げた限定商品。



数量限定
要お問い合わせ
[700ml/43%]



rcjkk.com/mount-gay/



PASSOÃ パッソア

ナチュラル・パッション

世界で初めてパッション・フルーツを使ったリキュール。フランス人女性蒸留師、

アンヌ・ルクレールにより、甘酸っぱさと微妙なほろ苦さが複雑に交錯し、

フルーティ&フローラルな味わいに仕上りました。

デリケートなリキッドを紫外線から守るブラックベースのボトルがアイコニックで特徴的です。



rcjkk.com/passoa/ instagram

RÉMY COINTREAU JAPAN 株式会社

———— 本 社 ———

〒106-0041 東京都港区麻布台1-11-10 日総第22ビル
(カスタマーサービス)
TEL: 03-6441-3030 / FAX: 03-3568-3828

———— 東 京 ———

〒106-0041 東京都港区麻布台1-11-10 日総第22ビル
TEL: 03-6441-3040 / FAX: 03-6441-3028

———— 大 阪 ———

〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島1-6-20 堂島アバンザ6F
TEL: 06-6346-6323

rcjkk.com

