

世界的著名フォトグラファー アーウィン・オラフ
世界最古のシャンパーニュメゾン ルイナルのためだけに撮りおろした作品が
KYOTOGRAPHIEにて日本初公開
開催期間：4月23日～5月22日



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いシャンパーニュ「ルイナル」は、静謐かつ尊厳のある作品を作り続け、世界的に評価の高い著名フォトグラファー アーウィン・オラフとコラボレーション作品を発表しました。ルイナルの白亜のクレイエルを撮影した写真と映像を、京都を舞台に開催される国際的な写真祭「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2016」（4月23日～5月22日）内の展示会「Light by Erwin Olaf by Ruinart」にて日本初公開いたします。

ルイナルが2016年にコラボレーションするアーティスト、アーウィン・オラフはオランダ出身の写真家で、その作品の精密さ、画面構成、そして非常に独創的な光の使い方は世界中から賞賛を集めており、現代を代表するフォトグラファーの一人です。

今回公開されるルイナルのためだけに撮り下ろした作品は、ガロ・ロマン時代から何世紀も刻まれた複雑な模様が描かれる白亜のクレイエル（石灰岩の石切り場跡）を利用した壮大なルイナルのチョークセラーにて撮影されました。2015年7月にユネスコ世界遺産に登録され、熟成と微かな光が支配する地下深くにあるセラーを初めて訪れたアーウィン・オラフは、その広大さや神秘性に魅了され、撮影ではクレイエルの有史以前の自然の造形と人類が残した痕跡のディテールに全力を傾注しました。また、「写真もシャンパーニュも輝くために闇を必要とする。」という独自の美意識で、ルイナルの「光」の世界を深淵なモノクロ撮影にて表現しました。写真にはカラーで撮影する時よりも多くのライティング効果を施し、あたかも時が止まったかのような静寂さや、ある種の静謐の世界を表した作品と仕上がりました。

作品の中でも特に注目すべきは、偉大なアール・ヌーヴォーの旗手、アルフォンス・ミュシャへのトリビュート作品です。ルイナルは、1896年のベル・エポックの時代にミュシャに初めてシャンパーニュの広告依頼し、アーティストとのコラボレーションを行ったことから、ルイナルとアートの深い歴史が始まりました。それから120年経った記念すべき年の2016年、コラボレーションアーティストであるアーウィン・オラフは、ミュシャの作品に度々登場する優美な線で描き降ろされた、あるいはアラベスク風にセットされた特徴的な髪型の女性たちが描かれた作品に触発され、彼が写真に用いている映画的手法を駆使した映像を生み出しました。それは、女性の華奢な曲線美が白亜のクレイエルの中にゆっくりと浮かび上がり、バーチャル彫刻を描き出すというものです。この作品は、当時のミュシャが先進的と評されたのと同様に、文字通りの「アール・ヌーヴォー（新しい芸術）」のメッセージを世に伝えています。

ルイナルのアイコンであるクレイエルの類まれな物語を彼のカメラのレンズを通して語りかけたルイナルとアーウィン・オラフが創りだす世界は、そこから何を読み解くか、見るものに委ねられています。是非、「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2016」にて作品をご体験ください。

<2016年 ルイナール コラボレーション・アーティスト>

アーウィン オラフ (Erwin Olaf)

1959年 オランダ生まれのフォトアーティスト。

社会問題や社会のタブーをめぐるテーマを視覚的に緻密に捉えた作品を発表することで名高い。その撮影技法もユニークであり、まず頭の中で光景を思い浮かべ、その光景を描き出し、その後に精緻に、時として飾り気のない手法で光沢紙の上に定着させるというものである。彼の精密さ、画面構成、そして非常に独創的な光の使い方は世界中から賞賛を集めている。

シャンパーニュの熟成に不可欠なもの。
同様に、アートを完成させるにも静謐と時間が必要です。

写真もシャンパーニュも、輝くために闇を必要とします。

— Erwin Olaf



◆KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2016 「Light by Erwin Olaf by Ruinart」開催概要◆

会場：ASPHODEL

(住所：京都市東山区八坂新地末吉町103／最寄駅：京阪祇園四条駅)

会期：2016年4月23日〔土〕 - 5月22日〔日〕



※「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭2016」

世界屈指の文化都市・京都を舞台に開催される日本でも数少ない国際的な写真展。日本および海外の重要作品や貴重な写真コレクションを、文化施設が集合する京都・岡崎エリアを中心に、通常非公開の町家や寺院、指定文化財等を含む市内15会場にて14の展覧会を行います。

ルイナール

1729年、世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナール。

コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し、「清らかさ」「フィネス」「エレガンス」を追求しその繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出す高い技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから、「シャルドネ・ハウス」とも呼ばれています。

熟成には、1931年にフランスの歴史的建造物としてシャンパーニュ地方で唯一指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエル」を使用。

シャンパーニュの熟成に理想的な一定の温度と適度な湿度を保つ環境この環境で、繊細かつ清らか、エレガントなルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成します。



報道関係の方のお問い合わせ先：

ルイナール PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当：中村、武田、久武

Mail:mhd_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX :03-5413-3050

商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9736