

Dom Pérignon

P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON

P2. 究極のドン ペリニオン エクスぺリエンス

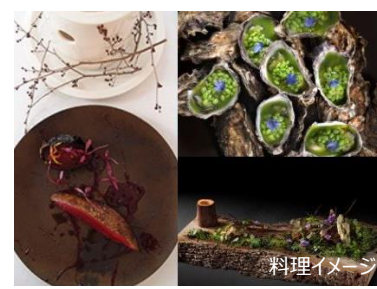
16年の歳月を経て生まれる、究極の長期熟成シャンパーニュ ドン ペリニオン P2
世界のトップレストラン NARISAWAとの究極のマリアージュで味わうラグジュアリーな空間
期間限定開催：2016年6月20日（月）から2016年7月3日（日）

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）は取り扱いブランド ドン ペリニオンより、16年以上の年月を経てリリースされる究極の長期熟成シャンパーニュ「Dom Pérignon P2」の圧倒的なスケールを体感することができる「P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON (P2. 究極のドン ペリニオン エクスぺリエンス)」を、世界のトップレストラン NARISAWAとの究極のマリアージュとともに、2016年6月20日（月）から2016年7月3日（日）都内に2週間の期間限定オープンいたします。一つの館がすべて「Dom Pérignon P2」の世界に染まるこのエクスクルーシブな空間では、連日テイスティング セッション、ディナー エクスぺリエンスを開催。忘れぬ「Dom Pérignon P2」体験へとゲストを誘います。

創造のプロセス、その味わいと存在、その精神性と背景の物語、その全てにおいて希少を極める長期熟成シャンパーニュ、ドン ペリニオン P2-1998 との究極のマリアージュとして料理を担当するのは、今最も予約が困難といわれる「NARISAWA」オーナーシェフであり、The World 50 Best Restaurants 2015 ではアジア最高位である8位を獲得している、成澤由浩氏。「食べ手には、自然の力を十分に吸収してほしい」と語る成澤氏による、革新的な 里山キュイジーヌと Dom Pérignon P2-1998 との最高のフードマリアージュが実現します。トップシェフ成澤由浩氏によるスペシャルコースメニューとともに味わう、このうえない贅沢。圧倒的な迫力と、忘れ得ぬ体験を約束する「P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON (P2. 究極のドン ペリニオン エクスぺリエンス)」、それはお客様の体験こそが、ブランドを最終的に完成させる要素であると感じ、究極のラグジュアリーを追い求めるドン ペリニオンにとって、新たなる「美食の体験」を提示することになるでしょう。

「コラボレーションする相手、そのものとしての存在が強く、コンセプトやクオリティーが強ければ強いほど、僕としては料理の意欲が沸いてくるのです。ドン ペリニオンはブランドのコンセプトがしっかりしていて、独自の揺ぎ無いイメージがある。特にドン ペリニオン P2 は、自然の力強さや底力をブランドの力として持っているので成澤のコンセプトととても近い。シャンパーニュ、そしてドン ペリニオンは地球人類みんなで分かち合うものであり、この段階になると、土地・国・距離を超越して互いに響き合うのです。」

「NARISAWA」オーナーシェフ 成澤由浩



「P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON (P2. 究極のドン ペリニオンに出会う旅)」完全予約制

- **テイスティング セッション** 15:30-17:00 / 予定販売価格 ¥18,000 円(税別・お一人様) / 各回 20 名限定
ドン ペリニオン ヴィンテージ 2006, ドン ペリニオン P2-1998 のテイスティングと、成澤由浩氏監修によるフィンガーフード
- **ディナー エクスぺリエンス** (2 部制) 1 部: 18:00~, 2 部: 20:30~/ 予定販売価格 ¥63,000(税別・お一人様)
各回 20 名限定の着席スタイル
ドン ペリニオン ヴィンテージ 2006, ドン ペリニオン P2-1998 と、成澤由浩氏監修による、P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON の為だけのエクスクルーシブディナー
- **会場** 都内某所 (ご予約確定後にご案内いたします)

予約、お問い合わせ先 **ドン ペリニオン コンシェルジュ デスク** 10:00-17:00 (月-金 / M-F)
MAIL: domperignonconcierge@sozoco.com TEL: 03-6855-4100

Dom Pérignon P2 (ドン ペリニオン P2)

ドン ペリニオン P2 は、暗いセラーの中、少なくとも 16 年の熟成の年月を経て世に送り出されます。この段階に達すると、ドン ペリニオンの力強さがその全容を顕わにし、ドン ペリニオンの持つ奥行きや広がり余すところなく表現されます。これがドン ペリニオン P2 であり、ボトルに秘めたエネルギーは最高潮に達します。そこに広がるのは、軽快にして濃密な、類まれなるビブラートが響く世界です。ドン ペリニオン P2 の味わいは、感覚の奥に達する力強いセンセーション、瑞々しく弾けるような感動に溢れる忘れがたい体験をもたらすでしょう。

成澤由浩 Yoshihiro Narisawa 東京・南青山「NARISAWA」オーナーシェフ

成澤由浩氏は、「サスティナビリティとガストロノミーの融合」というテーマで、世界でもいち早く、自然保護に関わる料理を発表いたしました。生産者のもとへ足を運び、地に足をつけ、自然と向き合うなかから生まれた「土のスープ」、「水のサラダ」、「森のエッセンス」など…。天然素材である土や木をダイレクトに“食す”ことで、人々により良い環境を意識してもらえたらとの願いを込めた料理の数々は、料理人と言う立場で自然を理解し、料理を通して環境問題を訴え続ける NARISAWA の代名詞となりました。日本の国土を形成する「森」に焦点を当てたテーマ「Evolve with the Forest 森とともに生きる」の発表は、世界の多くの料理人たちが自国の自然に目を向けるきっかけとなり、2010 年のマドリッド・フュージョン（世界最高峰の料理学会）では、「世界で最も影響力のあるシェフ」に選ばれています。NARISAWA の料理とは、日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵をリスペクトし、「イノベティヴ里山キューズ」(革新的 里山料理)という独自のジャンルを生み出しました。古典的な日本料理ではなく、フランス料理でもない NARISAWA 随一の料理を世界に発信し、日本の里山文化が本来持つ、人と自然が共存し、生きていくという“自然 (じねん)”の精神で、環境に配慮し、持続可能な食文化を提唱、心と身体に有益な美食“Beneficial Gastronomy”を提供し続けます。

2016 年 The Asias 50 Best Restaurants 第 2 位 / Best of Japan
2015 年 The World 50 Best Restaurants 第 8 位 / Best of Asia
2015 年 Tripadvisor TRAVELERS' CHOICE AWARD 日本第 1 位 (世界第 8 位)
2013 年 The Sustainable Restaurant Award 世界 No1
2013 年 辻静雄生誕 80 周年記念 辻静雄食文化賞 専門技術者賞受賞

ドン ペリニオン醸造最高責任者 リシャル・ジェフロワ

コート・ド・ブランの代々続くワイン生産者の家系に生まれたジェフロワは、シャンパーニュ地方の中心部にある、シャルドネ種の葡萄園に囲まれた町ヴェルチュで 1954 年に生まれました。ワインの道に進む定めにあると思いきや、それに逆らって医学を専攻し、1982 年に博士号を取得しました。その後、自らのルーツに立ち返り、ランスにある国立葡萄醸造学校に入学。カリフォルニア州ナパ・ヴァレーでセカンドキャリアのワイン造りに乗り出し、ドメヌ・シャンドンのテクニカルアドバイザーに就任し、シャンパーニュと新世界の葡萄園をつなぐ橋渡し役となりました。異国の地で仕事を学んだのち、そこで得た経験と知識をシャンパーニュで存分に発揮しています。1990 年にドン ペリニオンの醸造最高責任者に就任以来、この伝説のワインの進化し続ける姿を見守ってきました。ドン ペリニオンの歴史とスタイルの守護者リシャル・ジェフロワは、ヴィンテージのクリエイターです。ドン ペリニオンは全てがヴィンテージであり、それぞれのヴィンテージの誕生は、リスクを孕んだメタモルフォシス(変容)であり、毎日が革新なのです。2009 年、ジェフロワは自らのマニフェストを発表しました。ジェフロワは 2000 年に、プレニチュード(熟成のピーク)というコンセプトに基づく希少なヴィンテージをドン ペリニオンの愛好家に提供することにしました。プレニチュードにおいてワインは、数年はもちろんのこと、数十年間にもわたって熟成を続けるとともに、その熟成のピーク毎に生まれ変わるため、ジェフロワは熟成段階に照らしてワインを入念に選びました。このドン ペリニオン プレニチュードは、時に抗うスタイルを備えたワインの究極の表現です。ジェフロワは、新たな味覚・文化・感覚の分析に基づいてワインを体験するユニークな方法を提案します。ジェフロワは、彼自身が経験した数々の旅から、無数の印象をとらえてふるいにかけ、それをドン ペリニオンのワイン造りに関して再解釈するのです。ドン ペリニオンの輝かしい独創的ビジョンは、容赦ない時の試練に耐えなければなりません。ドン ペリニオンのワイン造りに関する挑戦的な課題は、珠玉の作品を創造するために時を習得し、その上で作品を時の流れに委ね、その真髄を顕在化させることにあるからです。

ドン ペリニオンと創造する力 (The Power of Creation) について

ドン ペリニオンのヴィンテージに対する誓約は絶対的です。最高品質の葡萄のみから造られ、「創造する力」に献身を誓うドン ペリニオン、そのヴィンテージ全てが、醸造最高責任者リシャル・ジェフロワによって誕生の度に刷新され、世界の偉大なクリエイターにインスピレーションを与え続けています。ドン ペリニオンはその全てのヴィンテージに、3 段階にわたる熟成のピーク(プレニチュード)があり、その全ての熟成のピークにおいて凝縮感に貫かれた味わいが、魅惑を放っています。

ソーシャルメディア

Facebook facebook.com/domperignon
Instagram: instagram.com/domperignonofficial #domperignon
公式ウェブサイト www.mhdkk.com/brands/dom_perignon/P2 ※2016 年 4 月 22 日 (金) サイトオープン

<報道関係者のお問い合わせ先>

ドン ペリニオン PR 事務局 (株式会社サイドアップ)
担当: 岩崎、中村、武田、三沢
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050
mhd_pr@ssu.co.jp

<商品取扱いに関するお問い合わせ先>

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社
ドン ペリニオン コミュニケーション担当: 中西
TEL: 03-5217-9732 FAX: 03-5217-9754
maiko_nakanishi@mhdkk.com