

<イベントレポート>

**P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON****P2. 究極のドンペリニヨン エクスペリエンス**

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 ドンペリニヨン P2

世界のトップレストラン NARISAWA との究極のコラボレーション

ディナーメニューを公開！

2016年6月20日（月）から2016年7月3日（日）の2週間にかけて

530名のゲストが来場。美食とラグジュアリーの新たな境地を切り開く。

写真左) リシャル・ジェフロワ ドンペリニヨン 製造最高責任者 写真右) 成澤由浩氏 NARISAWAオーナーシェフ



時間を旅する廊下



2階 ラウンジ



Plénitude Deuxième
P2



3階 ソロ ティスティング



3階 ディナーエクスペリエンス



3階 ディナーエクスペリエンス

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 ドンペリニヨンより、16年以上の年月を経て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 PERIGNON (P2. 究極のドンペリニヨン エクスペリエンス)」を、2016年6月20日（月）から2016年7月3日（日）の2週間限定で、都内にて開催いたしました。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、一つの館がすべて「Dom Pérignon P2」の世界に染めあげられた空間のなか、連日ティスティング セッションそしてディナー エクスペリエンスとして休むことなく開催、のべ530名におよぶゲストの来場を記録し、新たなる美食とラグジュアリーの境地を切り開きました。

この期間限定のエクスペリエンスに来場したゲストは、その年々のシャンパーニュ地方の自然の恵み・四季を「ヴィンテージ」シャンパーニュという形に昇華させ、16年という長期熟成の「時間」をかけてさらに凝縮させた、最もドンペリニヨンらしいドンペリニヨン「ドンペリニヨン P2」を堪能しました。そして、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、持続可能な食文化を提唱、日本の自然の恵みと豊かさからもたらされるNARISAWAの「里山キュイジーヌ」との究極のコラボレーションにて、現代において最もラグジュアリー・贅沢ともいえる「自然」そして「時間」を味わい、先入観を捨て心と五感が呼び覚まされる究極の体験を、その日はじめて発見する驚きと喜びとともに味わいました。

P2. 究極のドンペリニヨン エクスペリエンスにおいて来場ゲストは、ひとつの館の中でそれぞれの演出が施された各フロアをめぐりながら、ドンペリニヨンという長期熟成シャンパーニュが語りかける「時間」を旅しました。まずは2階においてドンペリニヨンが8年以上の時をかけて最初の熟成のピークに達したドンペリニヨン ヴィンテージ 2006を味わったのち3階へ移動。「時を旅する廊下」をくぐりぬけ、いよいよハイライトである「P2. 究極のドンペリニヨン ディナーエクスペリエンス」へと誘われます。ディナーは、まずワインに五感を集中するドンペリニヨン P2のソロティスティングからスタート、続いて、ドンペリニヨン P2の表情豊かな側面を4つの要素 ① ENERGY (エネルギー) ② INTENSITY (凝縮感) ③ SENSUALITY (センシュアリティ) ④ PLAYFUL (遊び心) に分け、それぞれの要素を表現したNARISAWAの料理と、それぞれの要素・料理に呼応して設定された異なるシャン温度帯でドンペリニヨン P2を堪能。最後はさらに4階へと歩みを進め、ドンペリニヨンの精神的ルーツであり、今日のシャンパーニュ製法の礎を築いた修道士ドン・ピエール・ペリニヨン（1638-1715）へのオマージュである星空のインсталレーションに身をゆだねました。

P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON DINNER EXPERIENCE P2. 究極のドンペリニヨンディナー エクスペリエンス

■ ENERGY (エネルギー)

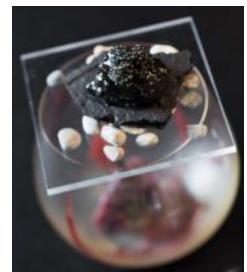
Dom Pérignon P2: 10°C

大地：長野県 土 / 千葉県 新牛蒡 / 三重県 岩牡蠣
里山：石川県 山野草 / 福井県 大豆 / 福岡県 葛
畠：千葉県 空豆 / 東京 ハーブ / 長野県 雜穀

海：青森県 ウニ / 宮崎県 キャビア / 神奈川県 イカ
森：岐阜県 黒文字 / 北海道 仔鹿 / 石川県 くるみ



暗いセラーの中でゆっくりと熟成するワインは進化を続けています。こうした進化により生まれる熟成のピークは“プレニチュード”と呼ばれ、この時期にワインはひときわ力強さを発揮します。第一のプレニチュードは、少なくとも8年の期間を経てから起こり、そして第二のプレニチュードへは、少なくとも16年の期間を経て到達します。この段階に達すると、ドンペリニヨンの持つ奥行きや広がりが余すところなく表現されます。これがドンペリニヨンP2であり、エネルギーが最高潮に達した第二のプレニチュードです。ドンペリニヨンP2は、ワインの命が活発に自らを構築し変容を遂げて、絶え間ない進化を繰り広げる独自の宇宙です。そのエネルギーは、スリルに満ちた壯觀と驚嘆すべきほとばしりを想起させます。突き抜けるセンセーションと生々しく新鮮なエモーションに溢れた、忘れがたい体験、神秘的かつ魅惑的、引き付ける力を持つ（マグネティック）な特性、それがドンペリニヨンP2のENERGYです。



■ INTENSITY (凝縮感)

Dom Pérignon P2: 12°C

愛知県 鰯 / 山梨県 白桃 / 熊本県 新生姜

「ドンペリニヨンP2」のエネルギーの輝き、その凝縮感は緻密さに由来します。緻密さを逆説的に例えていうならば、綱渡りをするように張りつめながら間口が広く、線を断ち切ることなく刻み目を入れ、決して強く打つことがなく正確に狙いを定める精密さです。最先端の技術を要するあらゆるクリエーションと同様に、「ドンペリニヨンP2」は高度な緻密さを身上とします。



■ SENSUALITY (センシュアリティ) Dom Pérignon P2: 15°C

鹿児島県 黒豚 / 兵庫県 新玉葱 / 三重県 新にんにく

ドンペリニヨンP2の噛み締めが出来るほどクリーミーさ。先鋭的でありながら、丸みを帯びた波のように香りの余韻が続きます。噛むようにして転がすと、濃厚で粘度があってまろやか。芳香は消えずに怒涛のように押し寄せて、ワインの深く染み渡るようなセンセーションを高めます。



■ PLAYFUL (遊び心)

Dom Pérignon P2: 10°C

長野県 チーズ / 愛知県 グレープフルーツ / 大分県 サフラン

ミネラルとヨードとスパイスが香るドンペリニヨンのダークな特性は、この第二の“プレニチュード”によって高揚を覚え、これ以上は不可能なほどに高く、明るく振動するに至ります。力強くふくよかな輝きのあるブーケが広がります。その後スイカズラ、オレンジ色のフルーツ、ローストしたアーモンドとヨード香へと続きます。ドンペリニヨンP2は活気に溢れ、極められた凝縮感・緻密さは軽やかに、遊び心を喚起させます。



ドンペリニヨンP2について

ドンペリニヨンは、本質的に、進化と変容を持ち合わせています。ドンペリニヨンは、「時」の革新的なる変容作用、人生の最も重要な瞬間がもたらすエモーショナルなインパクト、更には、忘れがたい思い出が造られる瞬間を尊重しています。「時」は、無限の革新と再生を約束します。「時」の経過は、人生経験を積み重ねることで予期せぬものを生み出すことを可能にします。「時」は、全く新たなものへ変容する機会をもたらします。

それゆえ、ドンペリニヨンは、第二のプレニチュード（熟成のピーク）をP2と命名しました。革新的で即座にアイコニックなコードネームのように、この呼称はこのワインの姿勢を反映しています。ドンペリニヨンP2は、くっきりと際立った体験をもたらします。そのダイナミックなエネルギーは、口蓋において最高のパフォーマンスを発揮し、魅惑的な香りを放ち、五感に鮮烈な印象を刻みつけます。

ドンペリニヨンP2は、時をかけて待つことの重要性を理解し、類まれなるものへの情熱、生涯に一度の経験を追い求めてやまない、豊かな感性と味覚を持つ人々のために造られた、特別なワインです。

【開催概要】

- 名 称 : P2. MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON
P2. 究極のドン ペリニヨン エクスペリエンス
- ティスティング セッション : 15:30-17:00 / 価格 ¥18,000円(税別・お一人様) / 各回20名限定 着席
ドン ペリニヨン ヴィンテージ2006, ドン ペリニヨン P2-1998のティスティングと、成澤由浩氏監修による
フィンガーフード
- ディナー エクスペリエンス : 1部: 18:00~, 2部: 20:30~/ 価格 ¥63,000(税別・ お一人様) 各回20名限定 着席
ドン ペリニヨン ヴィンテージ2006, ドン ペリニヨン P2-1998と、成澤由浩氏監修によるエクスクルーシブディナー
- 会場 : 都内某所 (お客様ご予約確定後にご案内)
- 内 容 : 長期熟成のヴィンテージ シャンパーニュ ドン ペリニヨン P2の、エネルギーがピークに達した極限の
世界を体験するスペシャルイベント

【ドン ペリニヨン と NARISAWAのコラボレーション】

意味のあるワインというものは、まずは「自然」、あるがままの「自然」よりもたらされると、ドン ペリニヨンの醸造最高責任者リシャール・ジェフロワは語ります。ドン ペリニヨンの創造は、「ヴィンテージ」ワインへの絶対的専心を中心に据えており、各々の「ヴィンテージ」は、単一の年に育てられたフランス・シャンパーニュ地方の最良の葡萄から創り出され、それはその年毎の「自然」「四季」の非凡な解釈と、再発見とを目指す、眞の挑戦です。ドン ペリニヨンの全精神はむしろ哲学的観点にあり、それは技術的というよりもむしろインテンシティ「凝縮」の哲学。ドン ペリニヨンの凝縮感は、その緻密さと調和からもたらされ、ゆえにドン ペリニヨンは全てを制し自己中心的になるのではなく、順応するのです。

NARISAWAの料理は、日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を尊重し、「イノベーティヴ里山キュイジーヌ」(革新的 里山料理) という独自のジャンルに基づき、古典的な日本料理でも、フランス料理でもないNARISAWA随一の料理として世界に発信。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を提供し続けています。

「土地にはその土地のものが合うというのが基本ですが、ドン ペリニヨンほど超越したものは、地球人類みんなで分かち合うものであり、世界を旅するシャンパーニュであり、このレベルになると距離を越えて、土地を越えて非常に響きあう。シャンパーニュ地方の大地が育むテロワールの髓を16年という時間をかけて凝縮させた「ドン ペリニヨン P2」が、海と森の狭間で変化に富む四季を通して育まれた日本文化・様式・感覚、里山の食文化、そのフレーバー、味、表現と、どう触れ合うのか、響きあうのか、に注目してほしい」 成澤シェフによるコメント

■リシャール・ジェフロワ Richard GEOFFROY ドンペリニヨン醸造最高責任者

1954年、シャンパーニュ地方ヴェルチュの醸造家の家系に生まれるも、医学部に進学。1982年医学博士号を取得。その後フランスの国立醸造学校へ入学。1990年ドンペリニヨンの醸造最高責任者（シェフ・ド・カーヴ）に就任。ドンペリニヨンのクリエーターとしてヴィンテージを発表するか否かの決定権を握っている唯一の人物である。

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

「NARISAWA」オーナーシェフ。「サスティナビリティー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。The World 50 Best Restaurants 2016ではアジア最高位である8位を獲得。

〈報道関係者のお問い合わせ先〉

ドン ペリニヨンPR 事務局 (株)サンーサイドアップ
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 ペリニヨン 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

Website
Facebook
Instagram

<http://www.domperignon.com>
facebook.com/domperignon
instagram.com/domperignonofficial
#domperignon



ドン ペリニヨン P2 1998