

2015年8月吉日

ドン ペリニヨンとエル・プリ ファウンダーションのコラボレーションプロジェクト
虎の門ヒルズ Pirouetteで体感できる
「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2005 × ラグジュアリー・スナック by フェラン・アドリア」
大好評により 延長決定！～9月12日(土)まで。

伝説のレストラン「エル・プリ」を創ったシェフ、フェラン・アドリア率いるエル・プリ ファウンダーションが
 ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2005を読み解くために考案した“ラグジュアリー・スナック”を
 Pirouetteの小林シェフが期間限定で再現、ドン ペリニヨン ヴィンテージ2005と共に提供



小林直矢氏 (Pirouette シェフ)、フェラン・アドリア氏、
 ドン ペリニヨン醸造最高責任者リシャール・ジェフロウ



写真下段／ラグジュアリー・スナック by フェラン・アドリア4種セットメニュー：左から、■TOMATO BISCUIT トマトビスケット
 ■PARMESAN ICE CREAM パルメザンアイスクリーム■GINGER, FLOWERS AND YOUGHURT CANAPE
 ジンジャーフラワーヨーグルトカナッペ■CURED COW MEET 牛肉のサレ

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、
 ドン ペリニヨンとフェラン・アドリア率いる「エル・プリ ファウンダーション」の二大巨匠の出会いによって生まれた、
 向こう3年にわたるコラボレーション プロジェクト「ドン ペリニヨン・デコーディング(解読)」を今年4月に発表。
 4月17日、フェラン・アドリアの活動拠点であるスペインのバルセロナにて、コラボレーションの第一弾となる体験型イベント
 「THIS IS NOT A DINNER(これはディナーにあらず)」を披露し続く5月13日には、日本でも披露いたしました(バルセロナ以
 外では世界で唯一の実施)。
 このユニークな体験型イベント「THIS IS NOT A DINNER」では、ドン ペリニヨンの最新ヴィンテージ「ドン ペリニヨン ヴィンテージ
 2005」を読み解くことを目的とした、フェラン・アドリアによる「ラグジュアリー・スナック」24種が登場。
 この時、フェラン・アドリア率いるエル・プリファウンダーションのチームとともに、ラグジュアリー・スナックを創り上げ、ゲストのサービス
 にあたってのが、小林シェフをはじめとする「Pirouette(ピルエット)」のシェフ&サービスチームです。

創造力と探究心をかきたてる、遊び心満載のフェラン・アドリアによる「ラグジュアリー・スナック」とドン ペリニヨン ヴィンテージ 2005
 のペアリングセット「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2005 × ラグジュアリー・スナック by フェラン・アドリア」は、
 日本では唯一「Pirouette」にて、6月25日～8月15日(当初予定)にかけて展開しておりましたが、この度お客様より、ご
 好評をいただきまして提供期間を延長し、9月12日(土)まで実施延長の運びとなりました。
 ドン ペリニヨンとエル・プリ ファウンダーションのフェラン・アドリアによる記念すべきコラボレーションの第一弾、「THIS IS NOT A
 DINNER」より、選りすぐりの「ラグジュアリー・スナック」4種を、ドン ペリニヨンの最新ヴィンテージ 2005とともに楽しみいただ
 ける稀有なる機会となります。唯一無二のガストロノミー体験を「Pirouette」にてお楽しみください。

Dom Pérignon Vintage 2005 × Luxury Snacks by Ferran Adrià
ドン ペリニヨンヴィンテージ 2005 × ラグジュアリー・スナック by フェラン・アドリア

- 提供期間: ～9月12日(土)の毎週(木)・(金)・(土)
- 提供エリア: Pirouette【カフェ】
 東京都 港区虎ノ門1-23-3 虎ノ門ヒルズ ガーデンハウス 1階 Tel: 03-6206-6927
www.pirouette.jp
- 提供時間: ディナー限定【17:30～22:00(L.O.)／～21:00(L.O.)】
- 価格: ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2005 Glass 3,600円(税別)／
 ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2005 Small Glass 2,400円(税別)
 ラグジュアリー・スナック by フェラン・アドリア 4種セット 3,000円(税別)
 ※ラグジュアリー・スナック by フェラン・アドリアはドン ペリニヨンをご注文の方のみオーダーいただけます

深い洞察へと導かれる旅

「ドン ペリニオン・デコーディング」とは、ドン ペリニオンの特異性と、唯一無二の価値の所以について理解を深め、体系的に定義づけを行うことによって、ドン ペリニオンを通して得られる「体験」を更に昇華させていくことを目的とした3年間にわたる探求の旅です。

それは、「エル・プリ ファウンデーション」の英知「サビエンスの手法」に基づき、創造から体験までのプロセスをデコーディング（読み解くこと）によって、イノベーション（革新）にまつわる正確な知識を見出し、それをさらに分類することにあります。映像はこちら：
<http://youtu.be/cRIFNwpBOYM>



写真はバルセロナにあるエル・プリ ラボ内に設置された「ドン ペリニオン ラボ」の風景

THIS IS NOT A DINNER

バルセロナに続き、5月13日横浜にて「ドン ペリニオン デコーディング」の体験的試みの第一弾、最も純粋な方法でドン ペリニオンの感動を呼び覚ますミニマリストックなガストロノミー・イベント“THIS IS NOT A DINNER (これはディナーにあらず)”が、報道陣・メディア関係者を招き行われました。ドン ペリニオンの新しいヴィンテージ 2005 のソロ テイスティングから始まるこのイベントは、ヴィンテージ 2005 を特徴づける4つの方向性、すなわちミネラル感 (Minerality)、凝縮感 (Intensity)、継ぎ目の無い感覚 (Seamlessness)、そしてハーモニー (Harmony) を、フェラン・アドリアが手がけるラグジュアリー・スナックとともに、参加するゲストが順を追って体験してゆくことで、多面的要素を包含するドン ペリニオンをデコーディングしてゆく（読み解いてゆく）という実験的試みです。

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・デ・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。

フェラン・アドリア

フェラン・アドリアは 1962 年に生まれ、バルセロナの様々なレストランの厨房で修行を積みました。1984 年にシェフ・ド・パルティ（部門シェフ）としてエル・プリのスタッフに加わりました。同年、エル・プリのシェフの退任に伴い、（その後 25 年にわたってアドリアのパートナーを務めることになる）経営者のジュリ・ソレルは、アドリアとクリスチャン・ルトーを共同シェフに任命しました。1986 年 10 月、アドリアはエル・プリの単独シェフとなり、翌年、料理への独自のアプローチを打ち出し始めました。その結果、アドリアはやがて、過去四半世紀中最も影響力のあるシェフとなり、エル・プリは世界のガストロノミーの主導的存在となりました。1997 年に 3 度目のミシュラン三つ星を獲得した後、エル・プリは The Restaurant Magazine 誌から合計 5 度（うち 4 度は 2006 年～2009 年までの 4 年連続で）世界一のレストランに選ばれ、アドリアはその後、2000 年代の最優秀シェフに選ばれました。ラッキーストライク・デザイナー・アワードを受賞し、ハーバード大学「科学と料理」講座教授を務め、バルセロナ、アバディーン、バレンシア各大学から名誉博士号も授与されました。世界中の名門ビジネススクールは、エル・プリの料理長としてのアドリアの仕事、そのきわめて効率的かつクリエイティブな長い在任期間にわたって注視してきました。最高の水準を維持し続けたその 25 年間に生み出したレシピは、合計 1,846 にのぼります。エル・プリにまつわる画期的出来事には、とりわけ、世界初のガストロノミー・ワークショップの開催や、一晩に 50 人の客をもてなすため 75 名のレストラン・スタッフを動員した実績、エル・プリの仕事にまつわる 30 点以上の書籍、多数のドキュメンタリー、10 度の展示会などがあります。フェラン・アドリアは、2007 年にドイツのカッセルで開かれた現代美術展「ドクメンタ」にアーティストとして招待された史上初のシェフともなりました。アドリアは、40 社を超える多国籍企業のアドバイザーも務めてきました。2011 年 7 月 30 日、エル・プリ レストランはエル・プリ ファウンデーションとなり、フェラン・アドリアは引き続き、創造と知識のプロジェクトを次々と立ち上げています。そのハイライトをなすものとして、シルク・ドゥ・ソレイユと共同で企画した料理と娯楽を一度に楽しめるコンセプト、ハート (Heart) があります。これは、フェラン・アドリアとエル・プリ ファウンデーションが取り組む他の挑戦と同様、「創造の糧となる食の知識」という使命を反映しています。

<報道関係者のお問い合わせ先>

ドン ペリニオン PR 事務局(総務部・総務課)

担当: 鈴木、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: 03-5217-9733 FAX: 03-5217-9754

maiko_nakanishi@mhdhk.com