

十五年の歳月をへて第二の熟成ピークに到達 ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2 2025年1月頃より全国の小売店などで順次発売



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）が取り扱うプレステージ シャンパーニュブランド ドン ペリニヨンは、「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2」を、全国の小売店などで2025年1月頃より順次発売いたします。

「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2」は、2006年のヴィンテージにさらに8年の熟成期間を加えることで生み出された、新たなる傑作です。ドン ペリニヨンのヴィンテージは、限られた本数のボトルのみセラーに保管され、長い熟成の旅に出ます。時間をかけてゆっくりと熟成させることで、瓶内の活動が活発化し、酵母がワインにエネルギーを与えていきます。

およそ15年の歳月をかけて熟成のエネルギーがピークに達し、新たな高みを極めたドン ペリニヨンはさらなる進化を遂げてより深みを増し、より長い余韻とともにその力強さを増幅させています。ドン ペリニヨン 第二の熟成ステージである「プレニチュード 2」の誕生です。「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2」は、ドン ペリニヨンにとって「時の流れ」がいかに重要であるかを物語っています。

太陽と雨が交互に降り注いだ2006年

2006年は、5年連続でヴィンテージが発表された特別な数年間を締めくくるヴィンテージとなりました。この5年間のうち4つのヴィンテージは、猛暑と非常に熟度の高いブドウの収穫によって特徴づけられています。これにより濃く重厚な側面を持つ2003年や2005年、明るくコクのある2002年や2006年など、温かみと無限の広がりを感じさせる多彩なヴィンテージが生み出されました。2006年は、明るさとコクを併せ持ち、前年までのヴィンテージの特徴を受け継ぎながらも、独自の個性を放っています。

ドン ペリニヨンの歴史の中でも重要な位置を占めてる2006年のヴィンテージは、長期熟成を経て「プレニチュード 2」と呼ばれる熟成の第二段階を迎えてさらなる深みと複雑さの極みに達しています。

第二の「プレニチュード」が洗練へと向かうヴィンテージ 2006

収穫時期に重なるように遅れてやってきた暑さの中でもブドウの適切な熟成を確保するため、例年になく長い収穫期間を設定せざるを得ませんでした。2006年のワインは当初から官能的でまろやかな特徴を持ち、包み込むような味わいが特徴的でしたが、その開放的でリッチなテクスチャーにはさらなる弾力が求められました。そのため、熟成の第一段階である最初の「プレニチュード」到達までには通常以上の時間を要し、2015年になるとその兆候がようやく現れるようになりました。この過程は、まるでブドウの熟成とワインがゆっくりと共鳴し合うかのように進行していきました。

さらに7年間の追加熟成期間を経て、ヴィンテージ 2006には第二の熟成段階に達した「プレニチュード 2」の新たな魅力が結実しています。熟成過程は、自然の恵みを最大限に活かす新たな可能性をもたらします。ヴィンテージ 2006の特徴は、時間の経過とともにより精緻に、より鮮明になり、さらなる高みへと到達するその潜在的な力です。

こうして完成したドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2は、温かみのある光沢を放ち、豊かで深い味わいと曲線的なニュアンスが輝きをもって私たちに包み込み、繊細なシャンパーニュの感動が美しい余韻を残します。

Dom Pérignon



■ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2 商品概要

- **商品名** : ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2 ギフトボックス
Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2 Gift Box
- **度数** : 12.5度
- **容量** : 750ml
- **希望小売価格** : 75,200円 (税抜) / 82,720円 (税込)
- **販売時期** : 全国の小売店 他で2025年1月より順次販売開始予定

「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2006 プレニチュード 2」テイastingノート

2006年の気候と収穫

2006年の天候は対照的ではあったものの、大半が暖かく乾燥していました。7月の酷暑の後、8月は異例なほど涼しく多雨となりました。ヴィンテージを決定づけたのは、夏のような陽気が続いた9月の天候です。この天候がボトリティス菌の発生源を乾燥させ、ブドウの成熟度は平均をはるかに上回るレベルにまで引き上げられました。収穫は9月11日に始まり、3週間近く続きました。

香り

瞬時に魅了される甘美なブーケが、絶妙な変化に富んだ、温かみのある印象を与えます。ミネラル感のあるフローラルな印象が一気に開き、桃、シトロン、カリソン、モカの香りへと広がります。

味わい

口に含むと、豊満な香りが広がり、その中心に控えめな柔らかさを感じられます。複雑さが増すにつれて、口当たりは引き締まり、徐々に塩味を感じられます。最後には、ドライフルーツ、カカオ、香ばしいローストしたヘーゼルナッツと共に、心地よい苦みと見事な成熟さが溶け合います。

ドン・ピエール・ペリニヨンとその歴史

ドン ペリニヨンの聖地オーヴィレール大修道院に受け継がれる遺産は、ワイン造りの技術という以上に、その精神です。ドン・ピエール・ペリニヨンは、1668年オーヴィレール大修道院で、セラーマスターに任命されました。それから47年間、彼は「世界最高のワイン」を生み出すために人生を捧げました。ドン ペリニヨンにとって完璧なハーモニーへの追求は必要不可欠な創造のビジョンであり、永遠の旅路です。

私たちは、ドン ペリニヨンの理想と唯一無二の個性を表現するために、常に完璧を目指さなければなりません。これは尽きることのない探求であり、神秘を宿すインスピレーションによって、ドン ペリニヨンはそのヴィンテージに、新たな価値を見出します。

公式ウェブサイト: <https://www.domperignon.com>

MHD モエ ヘネシー ディアジオのCSRに関して: <https://www.mhdkk.com/company/csr/>