

ドン ペリニオン 醸造最高責任者 ヴァンサン・シャプロン 来日
～「Dom Pérignon Society」日本での新たな展開～
庄司夏子シェフがドン ペリニオン ソサエティ メンバーに加入



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 ペリニオンは、ヴァンサン・シャプロン醸造最高責任者が来日、日本における「Dom Pérignon Society（ドン ペリニオン ソサエティ）」の活動において更なる展望を発表。

「Dom Pérignon Society（ドン ペリニオン ソサエティ）」は、ドン ペリニオンの醸造最高責任者であるヴァンサン・シャプロンを中心に、130人のガストロノミー・シェフとソムリエが集う世界規模のコミュニティです。20年前にイタリアで発足、相互に高め合い感動的な体験を共有することを原則・原動力としています。醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロン曰く「美食の芸術と高級ワインは常に密接に結びついており、シェフやソムリエとともに、知識を分かち合い協力し合うことで、ガストロノミーへの深い理解を育むことができる」。ドン ペリニオン・ソサエティは、世界的に著名なシェフやソムリエとのつながりを深め、創造と発信の意欲的なプロジェクトを通して、ガストロノミーの未来に貢献することを目指しています。ドン ペリニオン ソサエティのメンバーはヴァンサン・シャプロンとともに、ドン ペリニオンの夫々のヴィンテージが包含する多面的な要素を独自のクリエイションを通し明らかにしていきます。

日本における「Dom Pérignon Society（ドン ペリニオン ソサエティ）」の展開 庄司夏子シェフが新メンバーに迎えて

日本の美食シーンにおいて、ドン ペリニオンがより多くの才能あるシェフやソムリエとともに新たな価値を創造していくことを目指し、新たな感覚を呼び覚ますユニークな体験を生み出すことを使命として、その活動意義を高めてまいります。このソサエティの日本のメンバーである、2025年ミシュラン 三ツ星「菊乃井」村田 吉弘氏、2025年ミシュラン 二ツ星「NARISAWA」成澤 由浩氏、「鮨 さいとう」斎藤 孝司氏、2025年ミシュラン 二ツ星「La Cime ラ・シーム」高田 裕介氏に 続き、今回新たに東京・代々木上原のレストラン「été（エテ）」のオーナーシェフ庄司夏子氏を次のような共通の価値観にコミットする才能として「ドン ペリニオン ソサエティ」へ迎えました。

- **クラフツマンシップの具現化**：ドン ペリニオンを定義する芸術性と洗練された精神を体現している。レストランétéの革新的な創作は、揺るぎないクラフツマンシップ、精度、卓越性の追求によるものであり、これらはドン ペリニオンの価値観と共鳴します。
- **先駆的なイノベーション**：アジアのベスト女性シェフ賞を日本人女性として初めて受賞するなど、庄司氏の画期的な業績は、常に限界を押し広げ、可能性を再定義するというドン ペリニオンの精神、シャンパン造りにおけるブランドの革新性を反映するものです。
- **稀少性とプレステージ性**：ラグジュアリー、卓越、洗練を極めた唯一無二の親密な体験を提供します。
- **文化的リーダーシップ**：庄司氏の影響力は料理の世界を超えて広がり、食とファッションの領域を融合、ライフスタイルやカルチャーシーンをインスパイアする存在です。
- **完璧なハーモニー（調和）の探求**：料理の味わいはもちろん、プレゼンテーション、テクニクなど、彼女の技術のあらゆる側面における完璧な調和の探求は、最高水準の品質、芸術性、そして時代を超越する魅力とともに、常に革新を追い求めるドン ペリニオンの使命と一致します。

Dom Pérignon

今後「ドン ペリニヨン ソサエティ」は、特別なコラボレーションディナーやワークショップ、限定イベントなどを通じ、ファインダイニングにおける才能溢れるシェフやソムリエとの関係をより深め、共に進化し続ける取り組みを強化してまいります。通常では見つけるのが困難なドン ペリニヨンのバックヴィンテージを、ドン ペリニヨン ソサエティのレストランで創造的なお料理とともに楽しむことができます。※提供内容はレストランによって異なりますので、詳細は各レストランにお問い合わせください。

■ドン ペリニヨン 醸造最高責任者 ヴァンサン・シャプロンのコメント

「ドン ペリニヨンと洗練された美食は、互いにインスピレーションを与え合い、高め合う関係です。庄司夏子シェフとは2年前から一緒にいますが、ドン ペリニヨンへの愛があり、唯一無二の個性があり、芸術性があり、クリエイティビティがあり、それでいてとても人間味があります。また次世代への継承についても熟考され様々な人とのコミュニケーションを行う姿勢が印象的です。これからぜひ一緒にさせていただけることを心より楽しみにしています」

■été 庄司夏子シェフのコメント

「ドン ペリニヨンというシャンパーニュは、私にとって特別な存在です。“時間の芸術”と称されるように、短期的な流行に左右されることなく、長期的な視点でシャンパーニュ造りに向き合い、その唯一無二のテイストを今日まで守り続けています。さらに、その味わいの奥には、今もわずか1%ほど、修道士ドン・ピエール・ペリニヨンが1668年から手がけた畑のブドウが使われており、オリジンが確かに息づいています。まさに、彼のDNAを継承したアートピースだと感じています。一緒にできることを、心より光栄に思います」

■日本のドン ペリニヨン ソサエティ メンバー



村田 吉弘 (Yoshihiro Murata)

「菊乃井」 2025年ミシュラン 三ツ星★★★

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれ、大学在学中、フランス料理修業のため渡仏。卒業後、名古屋の料亭「か茂免」で研鑽を積み、1976年「菊乃井木屋町店」を開店。日本料理を正しく世界に発信し、公利のために料理を作ることをライフワークとして活動をする。2012年「現代の名工」「京都府産業功労者」、2013年「京都府文化功労賞」、2014年「地域文化功労者（芸術文化）」、2017年「文化庁長官表彰」、2018年「第5回食の新潟国際賞 佐藤藤三郎特別賞」「黄綬褒章」「文化功労者」2024年「第56回食品産業功労賞」を受章した。



成澤 由浩 (Yoshihiro Narisawa)

「NARISAWA」 2025年ミシュラン ニツ星★★、ミシュラン グリーンスター

日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探究し料理で表現する、“Innovative Satoyama Cuisine” イノベーティブ里山キュイジーヌ “(革新的里山料理)” という NARISAWA 独自のジャンルを確立。自然への敬意、心と体に有益で、環境に配慮した持続可能な美食“Beneficial and Sustainable Gastronomy”を発信し続けている。2010年スペインの世界最高峰の料理学会 Madrid Fusionで「世界で最も影響力あるシェフ」に選出。2018年 国際ガストロノミー学会で日本人史上初グランプリ受賞。2019年 G20 大阪サミットの首脳晩餐会では料理を担当。「ワールド 50 ベスト レストラン」に14年間連続で選出されている。

Dom Pérignon



齋藤 孝司 (Takashi Saito)

「鮭 さいとう」

高校卒業後、銀座の有名鮭店で研鑽を積み、2000年「鮭かねさか」に入店。2004年に『鮭かねさか』赤坂店を任され、2007年に同店を「鮭さいとう」に改名し独立。まもなくミシュラン一ツ星、2009年三ツ星を獲得、2019年まで10年間維持したのちに返上。2018年「フォーシーズンズホテル香港」に出店したのを皮切りに「鮭さいとう」やプロデュース店など現在までに7店舗を展開。後進の育成にも尽力している。



高田 裕介 (Yusuke Takada)

「La Cime ラ・シーム」 2025年ミシュラン ニツ星★★

辻調理師専門学校卒業後、フランスでの修業を経て2009年に帰国。2010年、自身の哲学を表現する場を立ち上げ、2012年にミシュラン一ツ星を獲得。2016年に二ツ星へ昇格し、2025年もその評価を維持している。

日本各地の食材や発酵、乾物、節類などの古来の知恵を深く掘り下げ、そこに世界の技法と感性を重ね合わせて、新たな表現を生み出す。四季のうつろいや香り、風土に根ざした素材の声に耳を傾けながら、“日本でしか生まれえない料理”を追求している。



庄司夏子 (Natsuko Shoji)

「été (エテ)」

駒場学園高等学校 食物調理科を卒業後、「ル・ジュール・ドゥ・ラシエット（現「レクテ」）、「フロリレージュ」を経てオーナーシェフとして独立。2014年24歳でスイーツ専門店として「été」を開業。季節のフルーツを贅沢にあしらった完全予約制のケーキを販売する『フルール・ド・エテ』が「幻のケーキ」と話題に。2015年 一日一組の完全紹介制レストラン「été（エテ）」をオープン。2020年「アジアのベストレストラン50」でアジアのベスト・パティシエ賞受賞、2021年日本人女性シェフとして初めて、Asia's Best Restaurantsにランクイン。2022年同アジアの最優秀女性シェフ賞を受賞。

Dom Pérignon

■ドン ペリニオン ヴィンテージ 2015 商品概要

- ・商品名 : ドン ペリニオン ヴィンテージ 2015 ギフトボックス
Dom Pérignon Vintage 2015 Gift Box
- ・度数 : 12.5度
- ・容量 : 750ml
- ・希望小売価格 : 36,200円（税抜）／39,820円（税込）



テイスティングノート

2015年の気候と収穫

2015年のワイン造りは、対照的な気候に特徴づけられます。比較的穏やかな冬を経て、春は氷点下の寒波から始まり、5月中旬から8月中旬までは長期に渡り熱波が襲いました。例外的な晴天期間と干ばつにより、水分ストレスを引き起こし、地域によって成熟度にばらつきが見られました。1961年以降で最も暖かい8月となりましたが、下旬には雨が降り始めブドウの熟成が再開しました。収穫は、9月7日に晴れやかな日差しの下で始まり、しっかりと成熟したブドウは、3週間にわたる最適なサイクルでの収穫を可能にし、過剰さのない素晴らしい豊かさを明らかにしました。

香り

初めは焙煎された香ばしいノートとカカオパウダーが感じられます。その後、香りがブーケのように広がっていきます。菩提樹（ぼだいじゅ）の葉、ジャスミン、最後にシャクヤクが加わり、アニスとカルダモンのスパイスが際立って感じられます。クロロフィル（葉緑素）の緑の香りと、オレンジピールと青パパイヤのフレッシュなフルーティーさが全体的な印象を柔らかくします。

味わい

口に含むと、繊細で豊かな味わいが全体に広がります。口当たりは、柔らかく撫でるような優しさと同時に刺激的な強さを感じます。新鮮な桃やネクタリンの果実味が、柑橘系やゲンチアナ（リンドウ科の植物）の苦みを包み込みます。

ドン・ピエール・ペリニオンとその歴史

ドン ペリニオ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・ペリニオンは、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 ペリニオ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 ペリニオ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 ペリニオ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>