

# Dom Pérignon

PRESS RELEASE

2025年9月2日

## 「Dom Pérignon Society (ドンペリニヨンソサエティ)」メンバーシェフ

### 成澤由浩氏がオーナーシェフを務めるレストラン「NARISAWA」

ドンペリニヨンの希少バックヴィンテージ5種を愉しむランチタイム限定イベントを9月末まで開催中



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「Dom Pérignon Society (ドンペリニヨンソサエティ)」の日本におけるメンバーシェフ、成澤由浩（Yoshihiro Narisawa）がオーナーシェフを務めるレストラン「NARISAWA」（2025年ミシュラン二ツ星★★）にて、ドンペリニヨンの希少なバックヴィンテージから5種類のヴィンテージを特別価格でお愉しみいただけるスペシャルなランチタイム限定イベントを9月末まで開催中。

### 「NARISAWA」にてドンペリニヨンの希少なバックヴィンテージから5種類のヴィンテージを特別価格でお愉しみいただけるスペシャルなランチタイム限定イベント

価格 ¥29,000 (100ml x 5) / ¥19,000 (60ml x 5)

※消費税込・サービス料別 上記金額にコース代金は含まれません

#### ・ドンペリニヨン ヴィンテージ 2008

葡萄の熟成度が高くバランスに優れ、洗練されたアスリートをイメージさせる引き締まった味わいと温かみが交差します。特徴的な酸味がワインの中に溶け込み、芳香とともにほんのりスモーキーな深い味わいが長い余韻を残します。

#### ・ドンペリニヨン ヴィンテージ 2010

口にした瞬間から、圧倒的な存在感を放ちます。五感を刺激する完熟した味わいの中に見事なアロマが広がります。芳醇な口当たりから、スパイシーでピリッとした風味が現れ、豊かなコントラストを楽しめるヴィンテージ。

#### ・ドンペリニヨン ヴィンテージ 2012

花と果実、植物とミネラルが混ざり合う、豊潤で変化に富んだ香りが特徴的。心地よいオープニングから、酸味と苦味を中心に突き抜けるような張りのある味わいと、ジンジャー、タバコ、トーストの風味が続きます。爽やかさと豊潤さのバランスがとれたヴィンテージ。

#### ・ドンペリニヨン ヴィンテージ 2015

成熟した果実味がバランスの取れた豊さを形作ります。柔らかく撫でるような優しさと繊細さとともに、刺激的な強さが印象的で、新鮮な桃やネクタリンの果実味が柑橘系の苦みを包み込みます。

#### ・ドンペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2009

野生の輝きを放つピノ・ノワールの「赤」ととらえ、セラーで約12年もの期間をかけて熟成。包み込むようなまろやかなクリーミーさ、甘く官能的な果実が主体となった強い生命力が宿るフルボディのワイン。

### ■成澤由浩（Yoshihiro Narisawa） レストラン「NARISAWA」オーナーシェフ

「NARISAWA」 2025年ミシュラン二ツ星★★、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」イノベティブ里山キュイジーヌ」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年には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年には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。さらに2019年の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」には2009年より継続的に選出されている。

# Dom Pérignon

## 「Dom Pérignon Society（ドン ペリニヨン ソサエティ）」

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ます」。ドン ペリニヨン・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、創造と発信を通してガストロノミーの未来に貢献することを目標としています。ドン ペリニヨン 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 ペリニヨ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 ペリニヨン ソサエティ）」の展開

日本の美食シーンにおいて、ドン ペリニヨ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。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。通常では出会うことが難しい、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。

ソサエティの日本のメンバー：2025年ミシュラン ニツ星「NARISAWA」成澤 由浩氏、2025年ミシュラン ニツ星「菊乃井」村田 吉弘氏、「鮎 さいとう」斎藤 孝司氏、2025年ミシュラン ニツ星「La Cime ラ・シーム」高田 裕介氏、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。

※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・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>

#### 報道関係の方のお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー デイアジオPR 事務局（株式会社プラチナム）

Mail : [mhd\\_pr@vectorinc.co.jp](mailto:mhd_pr@vectorinc.co.jp) / TEL : 03-5572-6072 / FAX : 03-5572-6075 / 担当 : 永瀬、岡地、奈村、星野

#### 商品についてのお問い合わせ先：

MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 <https://www.mhdkk.com/enquiry>