

メゾン ルイナールの新最高醸造責任者に カロリーヌ・フィオが着任



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）が取扱うシャンパーニュメゾン ルイナールは、新たな最高醸造責任者としてカロリーヌ・フィオの着任を発表いたします。2007 年よりこの役職を務め、今年惜しくも逝去したフレデリック・パナイオティスの後任としてカロリーヌ・フィオが 2026 年 1 月 1 日より着任を予定しています。シャルドネの真のエキスパートとして、彼女はメゾンの象徴的なキュヴェを手がけ、メゾン ルイナールの中心にある調和とエレガンスを守り続けます。また、畑から手元のグラスに届くまで、ルイナールメゾンに流れる革新的な取り組みを継承し、ブドウ栽培の持続可能な未来に取り組んでまいります。

「継承と卓越性は、メゾン ルイナールの核となる価値です。約 3 世紀にわたるサヴォワフェール（職人技）は、常に進化し、洗練され続けています。カロリーヌ・フィオを新たな最高醸造責任者として迎えられることを大変嬉しく思います。彼女は約 10 年間にわたりフレデリック・パナイオティスのもとで研鑽を積み、2016 年からはルイナールの醸造チームの重要なメンバーとして活躍してきました。今後は、彼女がルイナールのシャンパーニュを象徴する緻密さ、そして新鮮さを受け継いでいきます。」

— フレデリック・デュフォー（メゾン ルイナール社長）

「フレデリック・パナイオティスの跡を継ぎ、ルイナールのスタイルを形づくっていくことは、私にとって非常に光栄なことです。シャンパーニュに根付く“時間への敬意”に私も深く共感しており、1729 年から続く先見性に導かれたメゾンの歴史の一部となれることを誇りに思います。」

— カロリーヌ・フィオ（メゾン ルイナール 最高醸造責任者）

カロリーヌ・フィオ 略歴

カロリーヌ・フィオは、モンペリエの「アンスティチュ・アグロ」で農業工学と醸造学を学び、ワインの世界への道を歩み始めました。その後、アメリカやベトナムなどで国際的な経験を積み、2016 年にメゾン ルイナールの最高醸造責任者であるフレデリック・パナイオティス氏のチームに加わり、テイスティングコミッティーの一員として活躍してきました。収穫期には発酵過程の管理を担当し、ルイナール ブラン・ド・ブランに対する光の影響の研究や「セカンドスキン」の開発にも貢献しました。

さらに、気候変動に対応するための栽培・醸造技術の適応、品種適応を探るマイクロヴィニフィケーション試験、新キュヴェ「ルイナール ブラン・サンギュリエ」の開発プロジェクトにも携わりました。

2020 年にはシャンドン アルゼンチンでの勤務を経て、2021 年にシャンパーニュへ戻り、メゾン モエ・エ・シャンドンのモンテギュエ醸造所を担当。3 年後には、エペルネにあるモエ ヘネシーのメゾン全体の醸造施設責任者に着任しました。そして現在はメゾン ルイナールに最高醸造責任者として帰還、メゾンを象徴するシャルドネと、約 3 世紀にわたる革新の精神を未来へと受け継いでいきます。

ルイナールについて

1729 年創設以来「シャンパーニュの宝石」と謳われる世界最古のシャンパーニュメゾン。コート・デ・ブランとモンターニュ・ド・ランスで収穫された最高品質のブドウを巧みに選定し「清らかさ」「繊細さ」「上品さ」を追求した、その繊細でフレッシュ、丸みのある豊かな味わいを引き出して高度な技術を有するシャンパーニュ作りのエキスパートであることから「シャルドネ ハウス」として、その地位を確立してきました。熟成には、1931 年フランス歴史的建造物として指定された、ガリアローマ時代の白亜質の石切り場跡「クレイエール」を使用。熟成に理想とされる一定の温度と、適度な湿度を保つ環境下で繊細、且つ清らか、上品なルイナールスタイル「シャルドネの芸術」を完成させます。

公式ウェブサイト: <https://www.mhdkk.com/brands/ruinart/>

