

ドン ペリニヨン、村上隆との新たなクリエイションの幕明けを祝うイベントを東京で開催
時を超えたビジョンの融合となる限定エディションをお披露目
赤西仁さん、ヨンアさん、YOONさんなどのセレブリティゲストが出席
ドン ペリニヨン ソサエティ 新メンバー庄司夏子氏による特別メニューも登場



ヨンアさん



赤西仁さん



(左から) ヴァンサン・シャブロン醸造最高責任者



YOONさん

村上隆さん、庄司夏子さん

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、現代美術家 村上隆とともに10月9日（木）、東京のカイキキギャラリーにて、伝統と飽くなき創造の探求が会う、新たなコラボレーションを祝う特別なイベントを開催しました。

新たな取り組みとして2025年5月に発表された「創造は永遠の旅」と題するプロジェクトは、メゾンが創造に捧げる揺るぎないコミットメントと、象徴的なクリエイターたちとの絶え間ない対話に基づいた、新たなクリエイションの幕開けであり、その一環として、ドン ペリニヨンは村上隆を迎え、2つの限定エディションとなる「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015 村上隆 限定エディション」および「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010 村上隆 限定エディション」をお披露目しました。

村上隆 限定エディションは、村上隆の作品世界を象徴するアイコンである「花」をモチーフとしたデザインが採用され、ドン ペリニヨンのシールド（ラベル）に伝統的に描かれてきたブドウ畑の意匠が、幻想的な花の風景に置き換えられて「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015」および「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010」の漆黒のボトルとギフトボックスを美しく彩ります。このギフトボックスは並べて置くと「フローラル・タブロー（花の絵画）」としてもお楽しみいただけます。

創造的な出会いの一夜となったこのイベントには、文化人、アーティスト、そしてドン ペリニヨンを愛する人々が一同に集い、ドン ペリニヨンのマネージングディレクター、ジャック・ジラコが歓迎の挨拶を、続いて村上隆氏が芸術的コンセプトの背景にあるインスピレーションを語り、ドン ペリニヨン醸造最高責任者ヴァンサン・シャブロンが、世界で初めてお披露目されたドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010などドン ペリニヨンのシャンパーニュを紹介。ゲストは、伝統と現代文化、遺産と革新を結び

Dom Pérignon x MURAKAMI

つける、コラボレーションの中心にある創造的な対話を、共に探求する一夜となりました。コラボレーションは、この日のために特別に展示された村上隆のオリジナル作品「金色の空の夏のお花畑」を通し、さらに印象的なものとなりました。

さらにこの一夜限りのイベントは、東京・代々木上原のレストラン「été（エテ）」のオーナーシェフであり、ドン ペリニヨン ソサエティのメンバーでもある、庄司夏子氏の考案によるペアリングメニューによって高められ、ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015の深み、繊細な苦味、包容力が余すことなく引き出されました。

さらに一夜は、ジャンルを超えたスタイルの融合で世界的に評価されている DJ、プロデューサーである田中知之（FPM（Fantastic Plastic Machine）としても知られる）による DJ セットで締めくくられました。

会場には、赤西仁さんやヨンアさん、YOONさんなどのセレブリティゲストが来場し、村上隆 限定エディションとともに一夜限りの特別な時間を愉oshimしました。



村上隆さん

成功の象徴でもあるドン ペリニヨンの限定ボトルデザインを担当させていただいて、本当に光栄です。今日の会場である自身のギャラリーが、いつもとまったく違う装飾をしていただいて、まるで別の空間にいるような感覚でした。そしてドン ペリニヨン ロゼの味わいには驚きました。2010年のヴィンテージならではの熟成の深さがあって、時間の力を感じます。「人生の最期の日に家族と飲みたい」と思えるような、特別な一本でした。

醸造最高責任者 ヴァンサン・シャプロン

日本では初お披露目となる「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010」とともに、ゲストの皆さまにご挨拶させていただき光栄です。「人生は感動一エモーションによって動かされている」と、私は常々感じています。その感情は、良き時に、良き場で、完璧なタイミングが重なったときにこそ生まれるもの。今日は村上さんのお花、ドン ペリニヨンのロゼ、そして庄司さんの美しい料理。この三つがひとつになり、皆さまの心に新たな感動の火花が灯ることを願って乾杯しました。



Dom Pérignon x MURAKAMI



ゼネラル・ディレクター ジャック・ジラコ

この特別な日に皆さまと一緒できることを大変嬉しく思います。醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロン、そしてアーティストの村上隆さんとともに、新たなプロジェクト「創造は永遠の旅」をご紹介できることを誇りに思います。ドン ペリニオンはこれまでも、文化を象徴する数多くのアーティストと創造の対話を重ねてきました。村上さんの遊び心の中に秘められた深い哲学と美意識は、ヴァンサンの手によるワインと同じく、時を超えて響き合う普遍的な創造の精神を体現しています。このコラボレーションは、メゾンにとって新たな創造の旅の象徴となるでしょう。

庄司夏子さん

私の中でドン ペリニオンはシャンパーニュの中でも、独特の香りを持つ唯一無二の存在です。今回、幼少の頃から敬愛する村上隆さんと一緒できたことをとても嬉しく思っています。今回のクリエイション、「創造は永遠の旅」というテーマには深く共感しており、作品は自分がいなくなった後も未来へと旅を続けるものだと思っています。本日のイベントで提供させていただいた料理は、村上さんの代表のお花のモチーフに着想を得て、日本の自然や生産者へのオマージュを込めました。繊細でワインのような印象を受けたロゼに寄り添うよう、素材の自然な甘みや色彩のグラデーションを生かし、お花をモチーフにした柔らかく優美な一皿に仕上げています。



赤西仁さん

ドン ペリニオンは、そこにあるだけで場を華やかにしてくれる、不思議な存在だと思います。今日いただいたロゼは、泡がとてもきめ細かくスムーズで、それでいてキレもあり、本当に美味しかったです。会場全体の雰囲気も素晴らしくて、まるでアート作品の中にいるような感覚でした。村上さんの作品を間近に見るのは初めてでしたが、可愛くて華やかで、エネルギーをもらいました。久しぶりにこういう華やかなパーティーの空気に触れて、すごく新鮮な気持ちになりました。

Dom Pérignon x MURAKAMI

ヨンアさん

ドン ペリニヨンは、私がシャンパーニュを好きになったきっかけであり、ずっと特別な存在です。仕事や子育てを頑張った日のご褒美として、自分へのプレゼントのように楽しんでいます。ずっと村上隆さんのファンでもあり、庄司さんのお料理も大好きなので、本日のパーティーは本当に夢のような空間で幸せです。これから年末年始にかけてイベントが増える時季なので、大切な人と一緒に、今回の限定エディションとともに過ごしたいと思います。



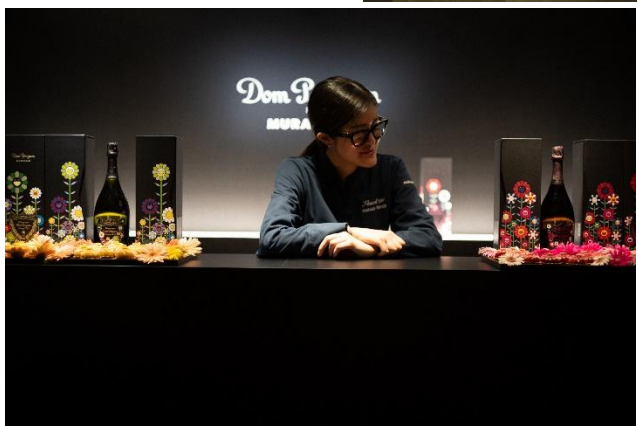
YOONさん

村上隆さんが手がけたボトルが実際に形になったのを目にして、とても感動しました。そして、庄司夏子さんが手がけるオードブルはまさに“シェフズキス”。アートと味覚、そして祝祭の空気が完璧に融合した、特別なひとときでした。今回の限定エディションは、ポップアートとタイムレスなシャンパーニュの出会い。村上さんのドン ペリニヨンは、創造そのものが祝福であることを体現していて、伝統と色彩、そして純粋な喜びが一杯に詰まっています。私にとってドン ペリニヨンは、まるでタイムカプセルのような存在。金色の泡に閉じ込められた大切な瞬間が、人生を祝福したいと感じたときにだけ開かれる、そんな特別な意味を持っています。

イベントの様子



Dom Pérignon x MURAKAMI



DOM PÉRIGNON × TAKASHI MURAKAMI 商品概要

- ・商品名 : ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015
村上隆 限定エディション
Dom Pérignon Vintage 2015 MURAKAMI
- ・度数 : 12.5度
- ・容量 : 750ml
- ・希望小売価格 : 59,200円 (税抜) / 65,120円 (税込)

ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2015

2015年のヴィンテージは、寒暖ともに厳しいコントラストの強い気候条件のもと生まれた力強く、印象的な味わいと独特な口当たりが特徴

香り

香ばしいトーストや深みのあるカカオの香り、ドライフルーツの凝縮されたニュアンス、さわやかなオレンジピール、パパイヤのようなフルーティーな香り

味わい

桃やネクタリンの力強い果実味が広がり、柑橘類やショウガのほのかな苦みが味わいを引き締める



- ・商品名 : ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010
村上隆 限定エディション
Dom Pérignon Rosé Vintage 2010 MURAKAMI

- ・度数 : 12.5度
- ・容量 : 750ml
- ・希望小売価格 : 62,400円 (税抜) / 68,640円 (税込)

ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010

ピノ・ノワール (赤ワイン) 醸造に関わる10年間の集大成。調和のとれたバランスを維持した、ドン ペリニヨンの表現のさらなる可能性を体現

香り

赤果実 (いちご、ラズベリーなど) を中心に、ブリオッシュやトースト、柑橘系 (オレンジ、グレープフルーツ) のアクセント

味わい

しなやかな口当たりと、相反する要素の見事な調和が一体感を創出



©Takashi Murakami/Kaikai Kiki Co., Ltd. All Rights Reserved.

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。