

創造性と革新性を追求する世界最古のシャンパーニュメゾン「ルイナール」

メゾンの新たな幕開け—シャルドネのサヴォワフェールを極めたヴィンテージ

「DOM RUINART 2013（ドン・ルイナール 2013）」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）が取扱うシャンパーニュメゾン ルイナールは、プレステージ キュヴェ「DOM RUINART 2013（ドン・ルイナール 2013）」を2026年3月より順次発売します。2026年1月より新たに最高醸造責任者に着任したカロリーヌ・フィオ氏のもと、3世紀にわたり受け継いできた「シャルドネのサヴォワフェール（匠の技）」の伝統を次の時代へと受け継いでまいります。

世界最古のシャンパーニュメゾンの新たな幕開け

世界最古のシャンパーニュメゾン ルイナールは、1729年にシャンパーニュ地方ランスにて創業以来、シャルドネの魅力を最大限に引き出す高度な技術と感性を磨き続け、“シャルドネの芸術”と称される繊細でフレッシュ、そして気品ある味わいを追求してきました。また2024年にはメゾンを構える「4 RUE DES CRAYÈRES / クレイエル通り 4番」に新たなパビリオンをオープン。メゾンの歴史、文化、サヴォワフェールを体感できる場として、ルイナールの現在地を示す拠点となっています。

シャルドネ サヴォワフェールの最高峰「ドン・ルイナール」

ルイナールがブラン・ド・ブランのキュヴェとして最初に生み出したヴィンテージが「ドン・ルイナール」です。ファースト・ヴィンテージは1959年に収穫され、1966年に初めて世に送り出されました。世界で最も長い歴史を持つシャンパーニュメゾンとして磨き続けてきたシャルドネのサヴォワフェールを体現する最高峰のプレステージ キュヴェとして位置づけられています。

シャルドネのサヴォワフェールを極めたヴィンテージ

冷涼で雨の多い冬と春に始まり、成長サイクルが大きく遅れた2013年。上半期の平均気温は過去20年で最も低い7.7°Cとなり、萌芽、開花、色づきがいずれも例年より遅れました。夏は比較的穏やかな天候に恵まれたものの、秋には不安定な天候が続き、収穫も平年より遅いタイミングになりました。遅摘みの年ほど、ブドウの熟度、酸、品質のバランスを一層慎重に見極める必要がありますが、丁寧な収穫判断により、シャルドネは理想的な成熟度と酸のバランスに到達しました。その結果、潜在アルコール度数は平年並みでありながら、フレッシュさを備えたベースワインを生み出すことができました。収穫後は温度管理されたステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵を実施。瓶内で澱とともに最低9年熟成されました。シャルドネのサヴォワフェールを極めたヴィンテージをご堪能ください。

複雑に折り重なるアロマ、澄んだフレッシュさと凛とした張り

コート・デ・ブランのグラン・クリュおよびプルミエ・クリュを中心に、モンターニュ・ド・ランスの区画を加えたシャルドネ100%。トーストやアーモンド、熟した小麦を思わせる香ばしさに、ペストリーのニュアンスが重なります。グレープフルーツやレモンピールの柑橘の輪郭、白亜を想起させるミネラル感が、味わいに緊張感と複雑さを描き出します。口当たりは輪郭のはっきりした骨格をもち、結晶のように澄んだフレッシュさが味わいを支えます。

「ドン・ルイナール 2013」商品概要

- 商品名：DOM RUINART 2013（ドン・ルイナール 2013）
- 価格：42,200 円（税抜）／46,420 円（税込）
- 容量：750ml
- 度数：12.5%
- 発売日：2026年3月より順次
- ブレンド：シャルドネ 100%
(グラン・クリュ、プルミエ・クリュ)
コート・デ・ブラン地区 70%
(ル・メニル＝シュール＝オジェ村、アヴィズ村、シュイイ村、
ベルジェール＝レ＝ヴェルテュ村)
モンターニュ・ド・ランス地区 30%
(ヴェルズネイ村、シルリイ村、タイシー村、ヴィレ＝マルムリー村)
- ドザージュ：5.5g/L（エクストラ ブリュット）
- 熟成ポテンシャル：10年以上（750ml）
- サービス温度：10°C～12°C
- お取り扱い店舗：全国の主要百貨店など



【テイスティングノート】

色合い：グリーンニュアンスを帯びた鮮やかなゴールドイエロー。澄んだはつらつとした印象。

香 り：まず複雑に折り重なったアロマの層が、際立ったフレッシュさとともに現れます。鮮明なトースト香に始まり、ドライフルーツやアーモンドのような奥行きのある小麦の香り、そしてほんのりとペストリーのような香りも感じられます。力強い柑橘の香りグレープフルーツ、レモンの皮、ベルガモットそして熟した果実パッションフルーツ、マンゴーがワインのフレッシュさを際立たせます。そして、アイリスやヒヤシンスなどの春の花の香りや、チョークを思わせるミネラル感、繊細なスモーキーさなど、複雑に折り重なるアロマがみごとに調和します。

味わい：輪郭のはっきりした骨格と、結晶のように澄んだフレッシュさが完璧とも言えるバランスで現れます。まず口の中で凝縮されたアロマ層が感じられ、そして生き生きとしたフルーティーさとホワイトペッパーやシルティムールペッパーのスパイシーさを持つ余韻へと変わります。

おすすめマリアージュ

- ・白にんじんのロワイヤル チップス 栗のクリーム添え
- ・生牡蠣、カリフラワーのムースリーヌ そばの実添え
- ・イシビラメ（白身魚）のシャンパーニュソース 海苔ゴマ塩 添え

メゾン ルイナール 最高醸造責任者 カロリーヌ・フィオ (Caroline Fiot)

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、アメリカやベトナムなどで国際的な経験を積む。2016年、前最高醸造責任者フレデリック・パナイオティスのチームに加わり、テイスティングコミッティーの一員として活躍。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。その後、シャンドン アルゼンチンでの勤務を経てシャンパーニュへ戻り、2021年、メゾン モエ・エ・シャンドンのモンテギュー醸造所を担当。2024年、モエ ヘネシーのメゾン全体の醸造施設責任者を務めたのち、2026年1月よりメゾン ルイナールの最高醸造責任者に着任。



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/>

