

ドン ペリニオン 創造の軌跡を刻む二つのヴィンテージ 「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017」 「ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010」 2026年4月下旬以降順次発売開始



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（Dom Pérignon）は、「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017」および「ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010」を、全国の小売店などで、2026年4月以降より順次発売いたします。ドン ペリニオンは、単一年の収穫のみでワインを造る“ヴィンテージ・オンリー”という揺るぎない哲学を掲げています。その年の自然がもたらす個性を、繊細な感性と熟練の技で一つの美へと昇華させる——この唯一無二の精神が、二つのヴィンテージに異なる表情を与えました。ドン ペリニオン史上最小の生産量となった特別なヴィンテージ「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017」と、約15年の熟成を経てピノ・ノワールの力強さと生命力を際立たせた「ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010」。ドン ペリニオンの創造哲学を異なる表情で体現した、二つのヴィンテージをお楽しみください。

■ 単一年への献身が生む、ドン ペリニオンの創造

ドン ペリニオンにとって創造とは、終わりのない探求です。自然がもたらすその年の表情を読み解き、一つのヴィンテージとして昇華させるために、メゾンは常に厳格な姿勢を貫いてきました。“単一年の収穫ブドウのみでワインを造る”という信念は、ときに厳しい選択を迫ります。気候がどれほど過酷であっても、その年を象徴するにふさわしい品質に達しない限り、ヴィンテージは決して世に送り出されません。

この揺るぎない“ヴィンテージ・オンリー”の哲学こそがドン ペリニオンの真髓であり、「その年の個性を、唯一無二の美へと昇華させる」という創造の精神を支えています。今回登場する二つのヴィンテージは、その哲学が異なる形で結晶したものです。「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017」は、対比の中に調和を見出した緊張感のあるヴィンテージ。「ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010」は、長い熟成がもたらした深みと、ピノ・ノワールの躍動が息づくロゼ。いずれも、ドン ペリニオンが追い求める“完璧なハーモ

Dom Pérignon

ニー”への献身が生み出した特別な瞬間を映し出しています。

また、ドン ペリニオンは、ワインそのものにとどまらず、食や芸術、文化との共鳴を通じて、その世界観を表現してきました。世界的に活躍するシェフたちとの創造的な対話を育む「Dom Pérignon Society（ドンペリニオン ソサエティ）」はその象徴のひとつです。ワインが料理や感性と響き合うことで、ひとつのヴィンテージは、より豊かな体験として立ち上がります。

■対比が磨いた、真実の調和——ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017

「ドン ペリニオン ヴィンテージ 2017」は、メゾンの飽くなき創造の探求を体現するだけでなく、ドン ペリニオン史上最小の生産量とされる希少性においても特別な存在となりました。その魅力は、精密さ、力強さ、複雑さ、そして長く続く余韻のなかに表れています。そして、前醸造最高責任者リシャール・ジョフロワの30年にわたる探求の集大成——創造の歩みを締めくくるヴィンテージとしても位置づけられます。

2017年は、穏やかな年初から一転、春先の霜が収量に大きな影響を与えた年でした。その後は暑く乾燥した気候が続き、ブドウの早熟と果実の凝縮が進行。しかし、8月下旬の降雨により成熟のバランスが揺らぐ局面もありました。この複雑な気候の中で厳格な栽培管理と選果を徹底することで、成熟度とフレッシュさを兼ね備えたピノ・ノワール、そして2000年以来最高レベルの完熟を迎えたシャルドネが選び抜かれました。

香りは、雨上がりの大地が放つペトリコールに、ジャスミンのやわらかな華やぎが寄り添います。続いて、焼き上げたトーストの温もりやほのかなスモーク、熟した桃やプラムの果実が重なり、奥行きのあるアロマが軽やかに広がります。味わいは、酸味と甘美さ、緊張感と豊かさ、丸みと直線性といった、相反する要素がしなやかに交差し、深くクリーミーな口当たりを生み出します。熟成したリンゴや洋梨、砂糖漬けレモンの凝縮感が重なり、気品ある余韻が長く続きます。

■力強さと生命力が息づくロゼ——ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010

「ドン ペリニオン ロゼ ヴィンテージ 2010」は、約15年の熟成を経て誕生した、力強さと生命力を体現するヴィンテージです。ピノ・ノワールの豊かな表現力を引き出しながら、緊張感と調和を高い次元で両立させたロゼは、メゾンの創造への献身が鮮やかに映し出されています。

2010年は、1996年以来の低気温に始まり、冬の霜と涼しい春が続いた年でした。夏は穏やかで乾燥していたものの、8月中旬には2カ月分に相当する豪雨が到来。ブドウは急速に成熟し、収穫期にはピノ・ノワールの一部に影響が見られました。それでも、最高品質を追求するために一部区画を見送り、厳格な選果を行うことで、2010年ならではのコントラストが際立つロゼが誕生しました。

香りは、アーモンドや熟した果実、イチゴ、シトラスゼストの明るいアロマに、ポプリやドライフラワー、蜜蝋のニュアンスが重なり、鉄やテラコッタを思わせるミネラル感が奥行きを添えます。複雑でありながら透明感のある香り立ちが特徴です。味わいは、絹のようにしなやかな口当たりと、凝縮した果実のエネルギーが調和し、すべての要素がひとつに溶け込むような一体感を生み出します。抑制されたドサーージュがもたらす澄んだ印象と精緻な酸によって、洗練されたエレガントな余韻が長く続きます。

Dom Pérignon

■ 美食との対話が広げる、ドンペリニヨンの世界

ドンペリニオンは、ヴィンテージを、“食との対話”の中でさらに輝かせる存在と捉えています。ヴィンテージ 2017は、乳飲み仔羊、ポーク、フォアグラ、牡蠣、手長海老、柑橘、花やハーブなど繊細な食材と響き合い、その調和を軽やかに引き立てます。ロゼ ヴィンテージ 2010は、イベリコ豚、仔牛、鳩、キャビア、ホタテ、スパイスなど立体感と力強さを持つ食材と美しく調和し、ロゼならではの奥行きを際立たせます。こうしたガストロノミーの視点は、世界的シェフたちが集う「**Dom Pérignon Society (ドンペリニオン ソサエティ)**」が育んできた精神とも共鳴し、ワインと料理、そして創造性が交差する豊かな体験を生み出します。

■ 「Dom Pérignon Society (ドンペリニオン ソサエティ)」

「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、135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。

ドンペリニオン ヴィンテージ 2017 商品概要

- ・商品名：ドンペリニオン ヴィンテージ 2017
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2017
- ・度数：12.5度 容量：750ml
- ・価格：35,600円（税抜）／39,160円（税込）
- ・販売先：全国小売店 他 2026年4月以降より順次発売

香り 雨上がりの土を思わせるペトリコールの印象に、ジャスミンの華やかなアロマが重なり、焼いたトーストや燻したニュアンス、熟した桃やプラムのような果実の香りへと広がります。さらに、砂糖漬けのゼストを思わせるアクセントが、植物的でフルーティーなやわらかさとともに、クリーミーで蜜のような深みをもたらします。

味わい 研ぎ澄まされたコントラストが際立ち、酸味と甘美さ、緊張感と豊かさ、丸みと直線性が躍動感をもって交差します。深くクリーミーで官能的な口当たりのなかに、熟成したリンゴ、洋梨、砂糖漬けレモンを思わせる凝縮感が広がり、バランスの取れた酸とともに、深みのある高貴な余韻へと続きます。

おすすめマリアージュ

- ・乳飲み仔羊のロースト
- ・豚肉と生ハムのロースト
- ・フォアグラのテリーヌ
- ・生牡蠣



Dom Pérignon

ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010 商品概要

- ・商品名：ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010
DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE 2010
- ・度数：12.5度 容量：750ml
- ・価格：59,600円（税抜）／65,560円（税込）
- ・販売先：全国小売店 他 2026年4月下旬頃より順次発売



香り アーモンド、熟した果実、イチゴ、シトラスゼストのアロマに、ポプリ、ドライフラワー、花びら、蜜蝋のニュアンスが重なり、さらに鉄やテラコッタを思わせるミネラル感と複雑なスパイスの香りが奥行きを与えます。

味わい 繊細でありながら濃密。絹のように滑らかな舌触りと鮮烈な凝縮感を備え、すべての要素がひとつに溶け合ったような一体感を示します。抑制されたドサージュによる透明感、精緻な酸、凝縮した果実味が調和し、洗練されたエレガントな余韻が長く続きます。

おすすめマリナーージュ

- ・イベリコ豚のブイヨン
- ・ラムのロースト
- ・手長海老のロースト

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>