

ドン ペリニヨン

3つの稀少ヴィンテージが同時にヴェールを脱ぎお披露目
醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロンが紐解く「ハーモニー（調和）」の真髄と
庄司夏子シェフが紡ぐガストロノミーの深い共鳴が導く至高の体験



三吉彩花さん



été オーナー 庄司夏子さん



笠松将さん

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（Dom Pérignon）は2026年5月19日（火）、ドン ペリニヨンが2026年のテーマとして掲げる「ハーモニー（調和）」を体現する特別なディナーイベント「DOM PÉRIGNON “ハーモニー” NEW VINTAGE LAUNCH DINNER」を開催。

「自然の多様なコントラストを一つの調和へ昇華させることが我々の哲学」と語るドン ペリニヨン醸造最高責任者 ヴァンサン・シャプロンを迎え、各々異なる個性を持つ稀少なヴィンテージ「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2017」「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2008 プレニチュード 2」「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010」を同時に披露するかつてない試みを実施。

更にDom Pérignon Society（ドン ペリニヨン ソサエティ）のメンバーシェフである庄司夏子氏が手掛ける珠玉の料理との共鳴が、稀少な3つのヴィンテージが織りなすハーモニーを五感体験として完成。

本イベントにはゲストとして笠松将さん、三吉彩花さんも参加し、一夜限りのディナー体験を愉しましました。

Dom Pérignon

■ドンペリニヨンの創造を導く“ハーモニー”

ドンペリニヨンにとって“ハーモニー”とは、感情を呼び起こし、クリエイションの源となる理念。ピノ・ノワールとシャルドネー相反する個性、自然と人の営み、緊張と均衡、直感と知性などの異なる要素が会い響き合いドンペリニヨンならではの余韻と完成度が生まれます。今回披露されたヴィンテージは、それぞれ異なるかたちでこの理想を体現。複雑な収穫年を乗り越えて生まれた「ドンペリニヨンヴィンテージ2017」、第二のプレニチュード（熟成）によって新たなエネルギーと奥行きを得た「ドンペリニヨンヴィンテージ2008プレニチュード2」、そしてピノ・ノワールの表現力を鮮やかに映し出す「ドンペリニヨンロゼヴィンテージ2010」、それぞれのヴィンテージが庄司夏子氏の料理と呼応しながらハーモニーを構成し、五感で味わう体験として結実しました。

■ドンペリニヨン醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロンのコメント

ドンペリニヨンの哲学は、自然がもたらす緊張感やコントラストを一つの調和へ昇華することであり、これは創設者ドン・ピエール・ペリニヨンが体現した“Art of Living（人生を豊かに彩る美学）”そのものです。私たちが掲げる「ハーモニー」とはまさに“多様性の中の統一”であり、今回ヴェールを脱いだ3つの稀少なヴィンテージも、“時間”と“対話”を通じてひとつの壮大な世界観を構成しています。困難を乗り越え圧倒的な緊張感を持つヴィンテージ2017年の“バッドボーイ”（人に例えて）と、約18年の時間の魔法を経て深い旨味と複雑性を纏ったヴィンテージ2008プレニチュード2。そこに、パワーと洗練を備え“動き”を体現するロゼ2010が交差することで、際立つ個性が互いを引き立て合い、至高のアンサンブルを奏でます。この多面的なワインのハーモニーは、力強くもエレガントで優しい庄司夏子シェフの料理、そして彼女自身の人格と見事に共鳴しています。3つのヴィンテージの対話と珠玉の料理が美しく呼応することで完成した、この唯一無二のエクスペリエンスを皆様と分かち合えることを誇りに思います。



■「ハーモニー」を描く3つのヴィンテージ

・ドンペリニヨンヴィンテージ2017

複雑な収穫年を乗り越え、厳格な選果とアッサンブラージュによって生まれた希少なヴィンテージ。ドンペリニヨン史上最小の生産量とされる特別な一本でありながら、緊張感と豊かさを昇華させ、精密さと力強さが重なり合う、メゾンの創造の探求を映し出すハーモニーを表現しています。

・ドンペリニヨンヴィンテージ2008プレニチュード2（P2）

傑出した2008年のヴィンテージが、約15年のセラー熟成を経て第二のプレニチュードへと到達。洗練された骨格と深み、爽やかな酸味、クリーミーな質感が重なり合い、時がもたらすエネルギーと豊かさが新たなハーモニーとして広がります。

・ドンペリニヨンロゼヴィンテージ2010

約15年の時を経て解き放たれる、ピノ・ノワールの力強さと生命力を鮮やかに映し出すロゼ。凝縮した果実のエネルギー、精緻な酸、絹のようになめらかな質感が溶け合い、緊張感と優美さが共鳴するロゼならではのハーモニー。

■庄司夏子氏の料理が描く、一夜限りのガストロノミー体験

Dom Pérignon Societyのメンバーシェフ、庄司夏子氏のクリエイションは、3つのヴィンテージが持つ個性と時間軸を鮮やかに引き出し、美しさと緻密さ、素材への深いまなざしが、ドンペリニヨンが追求し続ける“ハーモニー”を五感で体感する比類なきガストロノミー体験へと結実しました。

“ハーモニーとは、現時点での自分の真骨頂を表すものであり、常に進化させていくものである。” by 庄司夏子



ポメロ
ブリオッシュバター

鰯白アスパラガス グラタンシート
ソース アルペール

牛ヒレのパイ包み 赤ワインソース
フォンドボーベース

マンゴーと薔薇

■庄司夏子（Natsuko Shoji）レストラン「été（エテ）」オーナー

駒場学園高等学校 食物調理科を卒業後、「ル・ジュール・ドゥ・ラシエット（現・レクテ）」「フロリレージュ」を経て独立。2014年に「été」を開業し、シグネチャーであるマンゴータルト「Fleurs d'été（フルール・ド・エテ）」で注目を集める。2015年には一日一組の完全紹介制レストラン「été」をオープン。オートクチュールやアートから着想を得た美意識と、パティスリーの技術、モダンフレンチの感性を融合させた独自のクリエイションで知られる。2020年「アジアのベストレストラン50」でアジアのベスト・パティシエ賞受賞、2021年日本人女性シェフとして初めて、Asia's Best Restaurantsにランクイン。2022年同アジアの最優秀女性シェフ賞を受賞するなど、ガストロノミーの枠を超えて活動の幅を広げている。

Dom Pérignon

■ 笠松将さんのコメント

今日いただいた中では、特に『ヴィンテージ 2008 P2』がすごく好きです。本当に素晴らしい体験でした。会場でヴァンサン・シャプロンさんや、他のゲストの方々と色々お話をさせていただいたのですが、時間が経つのが本当に早くて、なぜこんなに楽しいのだろうと考えていました。ドンペリニオンは同じ年に収穫されたブドウだけでピュアに造られている『ヴィンテージ』だからこそ、飲んでいて体がすごく喜ぶというか、すっと馴染むような心地よさがある。そして、完全に温度管理されて注がれるので、素晴らしい香りとそれに合わせたお料理、そのすべてがこのグラスの中に、そしてこの空間の中に調和しているのを感じます。だからこそ、これほどまでに心地よくて楽しい贅沢な空間が生まれるのかと、深く感動しました。これから少し大きな作品の撮影が立て続けに控えています。一つの作品をやり遂げ、撮影が終了する（クランクアップする）たびに、その節目としてこの特別なシャンパーニュを1本ずつ、贅沢に、そして大切に開けて味わいたいと思っています。自分への最高のご褒美になりそうです。



■ 三吉彩花さんのコメント

今年30歳という人生の節目を迎える私にとって、“ハーモニー”というテーマはとても心に響きました。ハーモニーは意図して生まれるものではなく、それぞれのプロフェッショナルや瞬間が偶然重なり合うことで生まれるものだと感じています。今回のイベントでは、まさに運命的なハーモニーを体感しました。今年新たにローンチされた3つのヴィンテージはそれぞれ異なる表情を持ち、一度にその違いを楽しめる贅沢さが大変印象的でした。どれも素敵でしたが、今回は特にP2のスモーキーさと奥に広がる果実味が心に残っています。庄司夏子さんの料理はすべてのヴィンテージと美しく寄り添い、組み合わせを行き来したくなるほど楽しいガストロノミー体験で、ドンペリニオンの魅力をより深く感じる時間となりました。

少し特別な時や、素敵な節目をさらに彩ってくれる存在、それが私にとってのドンペリニオンです。



■ イベントの様子



Dom Pérignon

ドン ペリニヨンの歴史

1668年、ドン・ピエール・ペリニオンは、シャンパーニュ地方・オーヴィレール大修道院のセラーマスターに任命されました。以来47年にわたり、「世界最高のワイン」を生み出すという理想にその人生を捧げ、その精神と哲学は、今日のドン ペリニオンに受け継がれています。

ドン ペリニオンにとって、“ハーモニー”の追求とは、単なる味わいの完成ではなく、感情を呼び起こすための創造そのものです。その探求の中で、精密さ、力強さ、触感、ミネラル感、複雑性、完成度、そして長く美しく続く余韻といった、ドン ペリニオンならではの美学と感覚的価値が紡がれていきます。

また、ドン ペリニオンの創造には、揺るぎない哲学があります。それは、いかなる困難な年であっても、単一年の収穫のみで表現される“ヴィンテージ シャンパーニュ”であり続けること。時には、その理想に達しない年にはヴィンテージを宣言しないという決断さえ厭いません。

そして、“時間”もまた、ドン ペリニオンを構成する重要な要素です。セラーの暗闇の中、澱とともに熟成を重ねる静かな歳月が、それぞれのヴィンテージに新たな価値と個性をもたらし、唯一無二の表現へと昇華させていきます。

尽きることのない探求と、神秘を宿すインスピレーション。ドン ペリニオンは今なお、完璧なハーモニーを求める永遠の旅を続けています。

公式ウェブサイト: <https://www.domperignon.com>

Dom Pérignon Society (ドン ペリニオン ソサエティ)

ドン ペリニオンの醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロンを中心に、135人を超えるガストロノミー・シェフとソムリエが集う世界規模のコミュニティ。2000年代半ばにイタリアで発足し、知識を分かち合いながら相互に高め合い、感動的な体験を共有することを原則・原動力としてきました。メンバーは、創造的なプロジェクトや対話を通じてガストロノミーの未来への貢献を目指すとともに、ドン ペリニオンの各ヴィンテージが持つ多面的な個性を、それぞれのクリエイションを通して表現しています。庄司夏子氏は2025年、同ソサエティの日本メンバーとして迎えられました。

日本における「Dom Pérignon Society (ドン ペリニオン ソサエティ)」の展開

日本の美食シーンにおいて、ドン ペリニオ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 ペリニオンのバックヴィンテージをドン ペリニオン ソサエティのレストランで創造的なお料理とともにお楽しみ頂けます。

ソサエティの日本のメンバー：2025年ミシュラン ニツ星「NARISAWA」シェフ成澤 由浩氏、2025年ミシュラン 三ツ星「菊乃井」シェフ村田 吉弘氏、「鮎 さいとう」シェフ斎藤 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)」のシェフ庄司夏子氏。また、今年から新たに西麻布2025年ミシュラン ニツ星「Crony (クローニー)」のソムリエ小澤 一貴及びシェフ春田理宏氏、代官山および白金台「TACUBO (タクボ)」のシェフ田窪大祐氏の3名が加入。

※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。