PRESS RELEASE

2026年11月13日

3つのヴィンテージが一堂に会する、創造の新たな節目

新ヴィンテージ「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」をお披露目

醸造最高責任者 ヴァンサン・シャプロンが紐解く、新ヴィンテージに込めた哲学

北村啓太シェフのガストロノミーと響き合う至高のハーモニーを三吉彩花さん、笠松将さんらが堪能



笠松将さん



ヴァンサン・シャプロン氏



三吉彩花さん

モエ ヘネシー ジャパン株式会社（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11月10日（火）、寺田倉庫 T-LOTUS M（東京都品川区）にて、新ヴィンテージ「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」のローンチを記念した特別なディナーイベント「Dom Pérignon HARMONY NEW VINTAGE LAUNCH EVENT」を開催しました。当日は俳優の三吉彩花さん、笠松将さんらをゲストに迎え、醸造最高責任者のヴァンサン・シャプロン（Vincent Chaperon）も来日。自身が初めて手掛けた新ヴィンテージの魅力や、創造に込めた想いを語りました。

今回披露されたのは、ヴァンサン・シャプロンが醸造最高責任者として初めて手がけたヴィンテージ「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」。2026年、ドン ペリニヨンはブランド史上初となる4つのヴィンテージを同一年に発表するという歴史的節目を迎えました。本イベントでは、今年新たに登場した4つのヴィンテージのうち、「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」に加え、「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2017」「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010」を含む3作が一堂に会しました。

イベントでは、ミシュラン一つ星レストラン「apothéose（アポテオーズ）」の北村啓太シェフが、3つのヴィンテージの個性を引き立てる特別なペアリングメニューを披露。素材の持ち味や香りを緻密に引き出した料理とシャンパーニュが共鳴し、ドン ペリニヨンが追求し続ける理念“ハーモニー”を五感で表現しました。

■ドン ペリニヨンが追求する、創造の“ハーモニー”

ドン ペリニヨンの創造は、異なる個性が出会い、響き合うことで新たな表現を生み出す探求の連続です。ピノ・ノワールとシャルドネという2つの品種を軸に、それぞれの特徴を見極めながら、自然と人の営み、緊張と均衡、直感と知性といった異なる要素を融合。それぞれの要素が重なり合うことで、単なる調和にとどまらない複雑さや奥行き、独自の表現を生み出しています。こうした創造への姿勢こそが、ドン ペリニヨンのシャンパーニュを形づくる根幹であり、時代やヴィンテージを超えて受け継がれる哲学です。

Dom Pérignon

■醸造最高責任者 ヴァンサン・シャプロンが語る、新たな創造への想い



ドン ペリニヨンにとって「時間」は非常に重要な要素です。常に長期的な視点で未来を見据え、伝統を受け継ぎながら、新たな創造を追求していくことがメゾンの精神です。今回初披露した「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」で特に大切にしているのは、ピュアリティ（純粋さ）とハーモニー（調和）です。何百もの畑の区画から選び抜かれたブドウが持つ多彩な個性をブレンディングによって一つに融合させることで、豊かな味わいの層と調和が生まれます。約8年の熟成を経た「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」は、まだその歩みを始めたばかりであり、これから時間とともにさらなる進化を遂げていきます。ドン ペリニヨンにおけるハーモニーとは、多様性から生まれる統合です。そして、その創造は時間とともに進化し続けていきます。

■3つのヴィンテージが映し出す、それぞれの個性

・ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018
恵まれた自然条件がもたらした調和を体現し、醸造最高責任者ヴァンサン・シャプロンは、その創造的なビジョンをさらに推し進め、より豊かな質感、ミネラリティ、甘美さ、果実味、塩味、そして広がりのある触覚的な感覚を備えたヴィンテージへと導きました。

・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 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。

■シャンパーニュと料理が響き合う、特別なディナー

ミシュラン一つ星レストラン「apothéose（アポテオーズ）」の北村啓太シェフは、3つのヴィンテージが持つ個性や味わいの特徴を丁寧に捉え、それぞれに寄り添う一皿を考案。「寄り添い」「複雑さ」「力強さ」「記憶」という4つのテーマに料理とドン ペリニヨンの関係性を託し、一皿ごとに表現しました。素材の持ち味や香り、食感の重なりにまで緻密にこだわり、シャンパーニュとの組み合わせによって新たな味わいの広がりを創出しました。
ゲストは、一皿ごとに際立つシャンパーニュの繊細なニュアンスや、シャンパーニュによって深まる料理の奥行きを堪能しながら、3つのヴィンテージが紡ぎ出す多彩な表情に酔いしれました。



明石鯛　オシェトラキャビア　青柚子
鯛出汁の冷たいシャンパンソース
×ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018



黒毛和牛タンの炙りとマコモダケのタルティーヌ
グリビッシュソース
生マッシュルームの根セロリマリネ
×ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2017



オマールブルーと牡丹海老のラビオリ
ビーツと甲殻類のブルーテ フレッシュの白トリュフ
×ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010

■北村啓太（Keita Kitamura）
レストラン「apothéose（アポテオーズ）」シェフ



1980年、滋賀県生まれ。辻調理師専門学校卒業後、成澤由浩氏に師事。2008年に渡仏し、パリの三つ星レストラン「ピエール・ガニェール」などで研鑽を積む。2017年にはパリのレストラン「ERH」のシェフに就任し、2019年から5年連続でミシュランガイド・フランス一つ星を獲得。約15年間にわたるフランスでの経験を経て2023年に帰国。同年11月、虎ノ門ヒルズにフレンチガストロノミーレストラン「apothéose （アポテオーズ）」をオープン。フランスで培った技術と感性を礎に、日本各地の風土や食材の魅力をフランス料理の視点から表現している。

■ゲストのコメント

三吉彩花さん



今回のイベントを通じて、私が最も感じたのは「新たな始まり」です。前任の醸造最高責任者の最後のヴィンテージと、ヴァンサン・シャプロン氏が手掛ける新しいヴィンテージの始まりを体験できたことはとても感慨深く、30歳を迎え、新しい人生の章をスタートさせようとしている自分自身とも重なりました。今回3種類のヴィンテージを味わいましたが、特に印象に残ったのは「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」です。豊かな香りと奥行きのある味わい、ほのかなスモーキーさがとても好みでした。また、一皿ごとの物語を想像しながら楽しむお料理とのペアリングも印象的で、特にほうじ茶と栗を使ったスモーキーなデザートは、甘いスイーツの想像を超える新鮮な味わいで、最後に合わせた「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2010」とのハーモニーも本当に完璧でした。今回の体験を通じて、シャンパーニュに合わせて料理を考える楽しみ方もあると感じました。「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」は、新しい冒険へと連れて行ってくれるような一本。大事な人に贈るのはもちろん、自分だけでじっくりと、心地よい風や自然を感じながら楽しんでみたいです。

笠松将さん



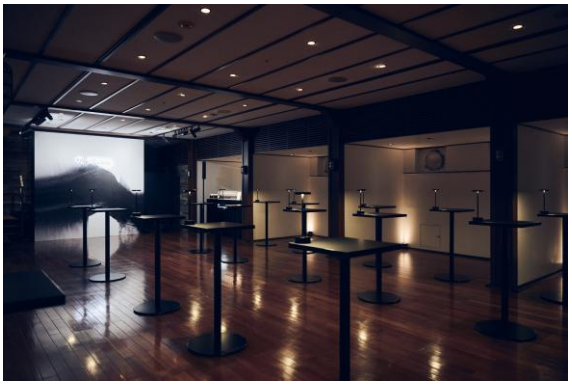
前回のディナーに招待いただいたことをきっかけに、ドン ペリニヨンの世界に魅了され、プライベートでも何本か楽しむようになりました。今回も、繊細で研ぎ澄まされた味わいに触れ、改めてその魅力を感じる素晴らしい体験となりました。特に面白かったのは、3つのヴィンテージを行き来しながら、お料理とのペアリングを楽しめたことです。同じ一皿でも、合わせるヴィンテージによって味わいの印象が変わり、「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」も、単体で味わうときと、ほかのヴィンテージを楽しんだ後では全く異なる表情を見せてくれました。最初はニュートラルで癖のない印象でしたが、飲み進めるうちに甘みや香りの豊かさが際立ち、さまざまな表情を見せる、まさに「トリックスター」のような一本だと感じました。「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2018」は、パートナーとのデートや記念日だけでなく、気の置けない友人や仕事仲間など、あえて特別な時を共にしたい人たちと楽しむのも素敵だと思います。一緒に乾杯することで会話も弾み、自然と距離が縮まる。今回もそんな時間を過ごすことができました。

■イベントの様子









ドン ペリニヨンの歴史

1668年、ドン・ピエール・ペリニヨンは、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 ペリニヨンに受け継がれています。

ドン ペリニヨンにとって、“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 ペリニヨ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 ペリニヨンの創造には、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 ペリニヨ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 ペリニヨンは今なお、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**