

ドン ペリニオンとアラン・デュカスによるコラボレーション ドン ペリニオン P2 2000 をインスピレーションに



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）は、取り扱いブランドドン ペリニオンと、フランスの名シェフ アラン・デュカスとのコラボレーションによるエクスクルーシブなディナーイベントを東京にて、2018年6月25日（月）、26日（火）の2日にわたり開催いたしました。

修道院というスピリチュアルな環境のなかで、王侯の食卓にワインを提供するために誕生したドン ペリニオンは、その起源より、シャンパーニュが誕生する地下セラーのおごそかな静けさと同時に、緻密で洗練された美食の世界と深く関わってまいりました。鏡写しの関係ともいえる、醸造と美食という二つの創造と発見の世界は、比類無きパートナーシップを育んできました。

「ヴァンテージ」と「長期熟成」を信条とするシャンパーニュ ドン ペリニオンを象徴する、「ドン ペリニオン P2」の最新ヴァンテージ 2000 の芳醇な世界と双璧をなすのは、紛れもないフランスの名シェフ アラン・デュカスのクリエイティブな食の世界です。「ドン ペリニオン P2 2000」に触発されたアラン・デュカスは、壮大なスケールを抱くこのヴァンテージ シャンパーニュを独自の感性で読み解き、内包される無数の側面を、美食の窓を通して明らかにしました。ドン ペリニオンとアラン・デュカスのコラボレーションは、互いの姿勢、審美的な理想の追求、そして溢れ出るインスピレーションに、他者を触発してやまない絶えざる探求心を反映しています。

そして今回、アラン・デュカスのシェフとしての感性にインスピレーションを与え、ドン ペリニオン P2 2000 の比類無きテイasting体験を実現する舞台として、磁力のような魅力を持つ現代都市、東京が選ばれました。最も洗練された伝統のエッセンスと、数限りない分野を横断するコンテンポラリーな息吹とが混じり合い、あらゆる領域でとどまることない卓越性が追求される、世界でも類まれなる日本の首都・東京。この特別な場所 東京で、アラン・デュカスが考案する美食体験を通し、ドン ペリニオンとアラン・デュカスのクリエイションの普遍性を感じていただく。そして至高のコラボレーションが生み出す感動の全容を明らかにする、それが今回の挑戦でした。そして、歴史ある美食の二つの伝統－シャンパーニュ地方の伝統と日本の伝統－の間と、どちらも精巧な技能と知識に裏付けられた二つの創造的なビジョン－ドン ペリニオンのビジョンとアラン・デュカスのビジョン－の間で交わされる現代的な対話が、唯一無二の体験をもたらしました。

技術と経験の頂点を極め、前人未踏の領域に大胆に足を踏み入れる。この二つは、ドン ペリニオンとアラン・デュカスに共通するビジョンです。互いにとって創造とは、得られる原料・素材といった観点から一定の制約も伴い、難しくも挑みがいのあるプロジェクト。ドン ペリニオンにとって主な制約は、単一の年に収穫されたブドウのみから造る「ヴァンテージ」にあります。その上でドン ペリニオンは、絶えず改良に努めること、強固なビジョンを保ちながら、常に新たなリスクを取り続けること、危険と隣り合わせに進むことを厭いません。一方、アラン・デュカスに立ちまはる困難は、その時々で入手できる食材に違いがあることです。彼は、食材にひそむ本質を探求します。本質を見出すことで、自身の創造性を存分に発揮することができるからです。

P2 エクスペリエンス 6月25日、26日 東京にて:

特性を一つずつ把握しながら、ドン ペリニオン P2 2000 の全容を発見するエクスクルーシブ・ディナー

ゲストはまず、ドン ペリニオン P2 2000 をソロ・テイasting、すなわちシャンパーニュのみに向き合うことで、シャンパーニュが持ついくつもの豊かな側面を味わい、これまでにない知覚の高揚へと誘われます。このミニマリストな出会いに続くのは、コンセプトと構成はフランス流でありながら、用いられる食材は日本産という究極のガストロノミー体験です。

アラン・デュカスのシグニチャーが刻まれた料理の数々と、繊細な日本文化へのオマージュが一つになったディナーは、ヒラメ、ユズ、クルマエビ、味噌といった日本ならではの食材を得たアラン・デュカスに「感動を呼び覚ます力」を与えました。「エネルギー」を注入するのは、シーフードー甘鯛、キャビア、海藻、ヨーロッパオマールと、市場から届けられる新鮮な食材であり、これらが次々に供される料理のハーモニーによって、ディナーに繊細な振り付けを施します。テクスチャー引き締まった肉、とろけるような野菜、ブイヨンのコントラスト、調理法や温度の違いが一つになり、一口で言えないほど複雑で、妙なる驚きに満ちた忘れ得ぬ体験がゲストにもたらされました。

次々と押し寄せる波のような光に包まれるなかで、ドン ペリニオン P2 2000 の繊細で輝かしい光沢がディナーを終始貫くと同時に、このシャンパーニュの特性をあらゆる側面から照らし、印象派の絵画のように、無数に光り輝きを放ちます。そして、ドン ペリニオンの型にとられない遊び心のある洗練のスピリットが、活発な会話を誘発し、このガストロノミー体験を記憶に深く刻み込みます。



ドン ペリニオン P2 2000

ヴァンテージ シャンパーニュ ドン ペリニオンは、地下セラーの中で長い熟成の時を刻むことで、より豊かな表現を見出します。ドン ペリニオン は一つのヴァンテージのライフサイクルにおいて、数度に渡るプレニチュード（熟成のピーク）を迎えます。ドン ペリニオンとアラン・デュカスによる至高のコラボレーションのインスピレーション源、第二のプレニチュード（熟成のピーク）を迎えたドン ペリニオンの中のドン ペリニオン、「P2」のヴァンテージ 2000 年。

2000 年のヴァンテージが 2008 年に初めて発表されたとき（第一のプレニチュード）には、新鮮さと熟成感、高揚と調和が表現されていたのに対し、地下セラーの中で更に 9 年、合計 16 年以上の熟成期間を得た現在の P2 2000 は、第二のプレニチュードにおける新たな表情、エネルギー、凝縮感、緻密さ、活力、奥ゆき、複雑でありながら絶妙なる均衡をみせています。ドン ペリニオン P2 2000 が奏でるハーモニーは食材や料理と共鳴し、さまざまな側面の一つ一つを明らかにするテイasting体験を通して、究極的にはミネラル、ヨード、木炭のアロマと共振します。ドン ペリニオン P2 2000 がもたらすセンセーションはさまざまですが、特に印象的なのはコンフィの印象や甘い芳香、植物の葉を連想させるノート、フローラルノート、ピュアなフルーツのみずみずしさです。

収穫

この年は、低温で多雨、高温で激しい風雨、という対照的な時期に翻弄される厳しい気候条件に特徴づけられます。夏はどんよりとした日が多く、はっきりしない天候でしたが、8 月も数日で終わりになるという頃に、奇跡的に好天に転じました。そして、収穫の終りまで晴れの日が続いたことが、このヴァンテージの性格を決定づけたのです。収穫は、9 月 11 日にピノ・ノワールから開始されました。

香り

ブーケは熟成感があり、生き活きとして、豊満です。干し草とブリオッシュの温かみのあるアロマが、ベルガモットオレンジと赤褐色の果実のアロマと混じり合っています。全体的なニュアンスとして、スモーキーグレーのアクセントが感じられます。

味わい

口に含むと、まずは鮮やかに響く味の和音に驚かされます。このプレリュードに続くのは、ふくよかで肉感的というよりは、感触に訴えてじわじわと姿を現す複雑な風合いです。粘り気は品があって控え目で、このワインの輪郭に

溶け込みます。後味は絶妙にビターで、甘草とこんがり炙ったモルトのノートが入り交じり、たっぷり樹液を含んでいるかのようです。



アラン・デュカスについて

同世代の有名シェフのうちでも際立つ才人の一人と見なされているアラン・デュカスは、いずれもミシュランから3つ星認定されているレストラン3軒を指揮監督しています。

- オテル・ド・パリ内のル・ルイ XV-アラン・デュカス (モナコ)
- プラザ・アテネ内のアラン・デュカス (パリ)
- ザ・ドーチェスター内のアラン・デュカス (ロンドン)

フランス南西部のランド地方出身のアラン・デュカスは、品質と技術の双方を重視する、革新的にして、細部まで行き届く料理を作り出すことで知られています。彼がかかわるすべてのプロジェクトの根幹にあるのは、自身の経験と知識を淀みなく伝えたいという熱意です。www.alain-ducasse.com

リシャール・ジェフロワ ドン ペリニオン醸造最高責任者

代々、ワイン醸造を営む家系の末裔であるリシャール・ジェフロワは、1954年、シャンパーニュ地方のただ中、ヴェルチュのコート・デ・ブラン地区に生まれました。ところが、天職であると思われたワインの世界へは進まず医学を学び、1982年に医学博士号を取得します。しかし、葡萄が自分を呼ぶ声に応じ、熟考の末にルーツへの回帰を決意、フランスの国立醸造学校へ入学し、1984年に卒業します。

ジェフロワは新たなキャリアをドメーヌ・シャンドン（カリフォルニア）のテクニカル・アドバイザーとしてスタートさせ、ほどなくしてシャンパーニュ地方と新大陸のワインの架け橋として貴重な存在となります。充実した国際的経験を積み、世界各地のマーケットに関する知識を蓄えたジェフロワは、キャリアの次のステップをシャンパーニュ地方で踏むこととなります。

ジェフロワは1990年にドン ペリニオンの醸造最高責任者に任命され、現在までこの伝説的なワインの運命の守り手を務めています。ジェフロワはドン ペリニオンのワインのクリエイターとして、メゾンの遺産・伝統を守りながら、審美的な理想を追求してきました。ヴィンテージ シャンパーニュ ドン ペリニオンは、単一の年に収穫された葡萄のみでつくられ、各々のヴィンテージは過去のヴィンテージのコピーではなく、固有のリスクを背負いながらも、ヴィンテージ毎に新たに刷新されています。2009年、ジェフロワはドン ペリニオンの哲学をマニフェストとして発表しました。

洞察力に富むリシャール・ジェフロワは2000年以降、ヴィンテージ シャンパーニュがプレニチュード（熟成のピーク）の過程の中で飛躍的変容を遂げる特定のタイミングで、新たにリリースすることを決定します。これが、ドン ペリニオンのプレニチュード、そして P2 の基幹となる哲学です。また彼は、世界各地の料理・文化とドン ペリニオンを繋ぎ、スポットライトを当て、ドン ペリニオンを味わう行為を比類なき体験に昇華させるという前代未聞の試みにも見事な感性と手腕を発揮しています。彼にとって旅は尽きることのないインスピレーション源であり、使命を絶え間なく追求するために必要なエネルギーの源となっています。

■ ドン ペリニオン ソーシャルメディアのご案内 ■

Facebook: facebook.com/domperignon
Instagram: Instagram.com/domperignonofficial
#domperignonxalanducasse #domperignon
公式ウェブサイト: domperignon.com

報道関係者のお問い合わせ先/ドン ペリニオン PR 事務局: (株) サニーサイドアップ内 担当: 服部、中根
TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 MAIL: dp@ssu.co.jp

商品に関するお問い合わせ先/MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社
ドン ペリニオン コミュニケーション担当: 中西
TEL: 03-5217-9732 FAX: 03-5217-9754 MAIL: maiko_nakanishi@mhdck.com