



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」

『KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2024』

柏田テツヲ氏のアートピース『Pulling the Void (空(くう)をたぐる)』を展示
4月13日(土)～5月12日(日)の期間限定開催



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、2024年4月13日(土)からスタートした「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2024」に公式スポンサーとして参画しています。今年は、メインプログラムの一つとして、「Ruinart Japan Award 2023」の受賞者である写真家の柏田テツヲ氏による、ルイナールとともに今回のために制作した作品『Pulling the Void (空(くう)をたぐる)』を、京都 両足院で5月12日(日)まで展示します。

ルイナールは2016年以来、伝統と文化の街・京都を舞台に開催される日本では数少ない国際写真祭である「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭」に協賛しています。2021年には、KYOTOGRAPHIE インターナショナルポートフォリオレビューの参加者より選出されるアワード「Ruinart Japan Award」を創設。受賞者はルイナールが運営するアート・レジデンシー・プログラムに招聘され、ランスにあるルイナール・メゾンに滞在し、その体験を基に新しい作品シリーズを制作します。その作品は、翌年以降の「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭」のメインプログラムの一つとして展示されます。昨年の受賞者である柏田テツヲ氏により、メゾンに滞在中に制作された作品の数々が、今年の写真祭で展示されています。

柏田氏の作品制作について ～制作テーマ：空をたぐる～

柏田氏は2023年秋にルイナール・メゾンにアーティスト・イン・レジデンスとして10日間滞在しました。現地で職人たちと話したり、ブドウ畑やルイナールが再生を試みる森と対峙するなかで、1～2度の気温変化でブドウの糖度が変わりシャンパーニュ造りに大きな影響を与えることを知り、いかに地球温暖化が自然環境に影響を与えているかを目の当たりにしました。一個人である自分に何ができるのかを考えながらブドウ畑を歩いていたとき、柏田氏は蜘蛛の巣に引っ掛かりました。ほとんど目に見えないながらも存在するという点で、蜘蛛の巣と地球の温暖化に通ずるものを感じ、インスピレーションを受けた作品を現地で滞りながら制作しました。柏田氏の手によりブドウ畑をつたう様々な色の糸を用いて張り巡らされた「蜘蛛の糸」は、たしかに柏田氏がそこに足を運んだという証でもあり、私たち人間の行いそのもののメタファーにもなっています。

柏田氏は「温暖化という、目に見えない現象を引き起こしたり、はたまた影響を受けたりしながらも、地球とともに生きていく私たちの行いは、まるで空(くう)をたぐるようなものかもしれません。ここ両足院のお庭も、ランスのメゾンのブドウ畑も、人の手が増えられた自然であるという点で共通であり、ともに同じ空でつながっているという感覚があります。その感覚を共感してもらえたり、追体験してもらえたらという願いを込めて展示しています」と述べています。

温暖化がブドウの生育に与える影響に関する話を聞いたことからヒントを得た作品。「ブドウは温度にとっても敏感で、温度が1~2度変わるだけで糖度も変わる。ブドウと僕たち人間だと、温暖化による気温の変化の影響がここまで異なるというのは大きな発見でした。自分の作品で環境問題に一石を投じたり、世界を変えたりしたいなどと大きなことを思っているわけではありませんが、一人ひとりが温暖化へ危機感を抱ききっかけになればと思います、この作品を作成しました。」と柏田氏。



■ TEA MEDITATION with RUINART

京都、そして両足院が大切にしている文化と自然、そして研ぎ澄まされた五感に焦点を当てた茶の湯とシャンパーニュの体験を、境内の茶室・臨池亭にて提供致します。

- 期間 : 2024年4月22日 (月) ~ 5月9日 (火)
*時間は予約リンクにてご確認ください
- 会場名 : 両足院 臨池亭

• 体験内容

◆ Spring Tea Meditation × Ruinart

[日程] 期間中の月・火・木・金 (詳細日時は以下QRよりInstagramハイライトにてご確認ください)

[詳細] 各回5名、1名 5,000円

- ルイナール ブラン・ド・ブラン シャンパーニュのテイastingと、苦味・渋みにフォーカスしたお茶菓子 (1種) 及び抹茶のペアリング体験

◆ Spring Special Tea Meditation × Ruinart

[日程] 4月29日 (月) ~ 4月30日 (火) 11:00~12:15 / 14:00~15:15

[詳細] 各回5名、1名 8,000円

- 庭園を歩きながら五感を開くプログラム Walking meditation
- ルイナール ブランド アンバサダー ティモシー・ベック氏によるルイナール ブラン・ド・ブラン シャンパーニュのテイastingとお茶菓子 (2種) のペアリング体験
- お点前による抹茶の提供

• 予約方法

右記QRコードにアクセスの上、Instagramアカウントのハイライトより (ご予約される各日程のハイライトをお選びください)、ご予約いただけます。

シャンパーニュ提供のない抹茶のみのプログラムもございますので、選択される際にはご注意ください。



すべては「時の経過」と「自然との対話」が大切な要素です。

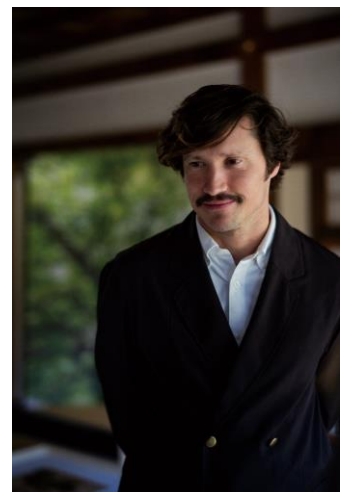
ルイナールは290年以上の歴史を持つ世界最古のシャンパーニュメゾンとしてまさに自然と対峙してクラフトマンシップを継承してきました。同じように両足院の庭園も、四季折々見せる美しい自然との対話の産物であり素晴らしい展示会場に恵まれました。

柏田さんの制作に取り組む姿勢には、特に地球規模で起こっている気候変動に警鐘を鳴らしながら自然と向き合うという点、また活動拠点がグローバルであるという点において、私たちのブランドと共鳴し合っていると感じます。この静謐なひとときを体感いただきたく、ぜひ会場に足を運んでいただければ嬉しいです。

ルイナール インターナショナル

アート&カルチャーディレクター/コミュニケーション

ファビアン・ヴァレリアン氏



■ 柏田テツヲ氏の作品展示会場の様子



作品展示会場



両足院の庭園



両足院入口



サステナビリティへの取り組みの一環としてルイナルが取り組んでいるセカンドスキンパッケージ



温暖化への危惧を記した柏田氏の手記

Ruinart Japan Award 2024

本年度、「Ruinart Japan Award 2024」が2024年4月16日（日）に発表され、吉田多麻希氏が選ばれました。吉田氏は神戸市生まれの主にビューティーを中心に様々な広告/雑誌の撮影を手がけているフォトグラファー。2024年度秋に開催される予定の「アーティスト・イン・レジデント・プログラム」への参画を予定しています。

■ KYOTOGRAPHIE 2024 柏田テツヲ氏 展示概要

- 期間 : 2024年4月13日 (土) ~ 5月12日 (日)
- 時間 : 10:00 ~ 17:00
- 会場名 : 両足院 (京都府京都市東山区大和大路通四条下る4丁目小松町591)
- アーティスト : 柏田テツヲ (セノグラファー: 小高未帆 (APLUS DESIGNWORKS))
- タイトル : Pulling the Void (空 (くう) をたぐる)
- 展示内容 : 写真、インスタレーション
- URL : <https://mhdkk.com/brands/ruinart/kyoto2024/>

柏田テツヲ (Tetsuo Kashiwada)

写真家 / 1988年生まれ。

旅をしながら自然や人に出会い、そこで感じた疑問や違和感に目を向ける。自然と人間の関係性、共存と分断そして環境問題をテーマに作品を制作している。主な受賞歴に「YPF PHOTO AWARDS 2022」最優秀賞、「JAPAN PHOTO AWARD」(2021)、「第43回写真新世紀」佳作(2020)など。主な展示に「屋久島国際写真祭」(2022)、「OFF GRID Independent Photo Festival Wien」(2022)、「PhMuseum Days 2023」、「Rotterdam Photo」(2024)、などがある。Ruinart Japan Award 2023を受賞。



「KYOTOGRAPHIE 京都国際写真祭 2024」について

世界屈指の文化芸術都市・京都を舞台に開催される、日本でも数少ない国際的な写真祭です。12回目となる今回のテーマは《「SOURCE」=源》。京都市京セラ美術館、京都文化博物館、京都芸術センター、二条城、両足院など、12の会場で13の展覧会を展開します。詳細は公式ウェブサイトをご覧ください。

公式ウェブサイト: <https://www.kyotographie.jp/>



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「クレイエール」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/>

