



シャンパーニュ クリュッグによる一夜限りのイベント
Krug Studio
~Ultimate Musical Journey~
2015年11月20日 (金) Tokyo Tower Studio



妥協を許さない哲学を基に、天候の違いに左右されることなく、誰もが認める最高のシャンパーニュを造り続けているプレステージ・シャンパーニュ、クリュッグ。飲みこそがシャンパーニュの本質であるとするクリュッグが、最高の喜びを愉しむための特別なイベント「Krug Studio-Ultimate Musical Journey-」を2015年11月20日(金)に開催いたしました。

イベントには、クリュッグが考える最高の喜びを共に表現するアンバサダーとして、世界的なジャズ・ピアニストのジャッキー・テラソン氏と、8年連続でミシュラン3ツ星を獲得している元麻布「かんだ」の主人、神田裕行シェフが登場し、クリュッグと音楽との至高のペアリングをテーマに、この日のためだけの味わいを奏でました。

会場となったのは、東京タワーの麓にあるスタジオ。ピアノの鍵盤にデザインされた、クリュッグスタジオに繋がる秘密の階段を上ると、そこには「もしクリュッグが音楽スタジオを作ったら」という贅沢な遊び心がふんだんに盛り込まれた空間が広がり、来場者をもてなしました。

このイベントに際して来日した、クリュッグ家六代目当主オリヴィエ・クリュッグ氏は、冒頭で「私は、メゾンの創始者であるヨーゼフ・クリュッグが掲げた“常に最高のシャンパーニュを造り続ける”という信念を大切にしてきました。その年の天候に左右されることなく、常に最高のシャンパーニュを造り上げるための過程は、他のシャンパーニュとは全く異なります。そして、一つ一つの要素を組み合わせることで実現できる最高のシンフォニーは、まるで音楽のようです。ジャッキー・テラソン氏の演奏は何度も愉しんでいます、いつも異なるパフォーマンスで私を驚かせてくれます。彼は、集まったお客様やその場の雰囲気インスピレーションを受け、毎回異なるアレンジで愉ませてくれるのです。一夜限りではありますが、クリュッグが考える最高の喜びを五感すべてで感じて、お楽しみください。」と語りました。

特別な夜に振舞われたのは、クリュッグを代表する『クリュッグ グランド・キュヴェ』と、今秋に登場したクリュッグの哲学を体現する希少な新ヴァンテージ『クリュッグ 2003』、『クリュッグ ロゼ』の3種類。

ジャッキー・テラソン氏は、120種類以上のワインをアッサンブラージュして作りあげる『クリュッグ グランド・キュヴェ』の多様性や複雑で力強い個性を、トリオによる演奏で表現し、会場を沸かせました。クリュッグと音楽に合わせる神田シェフのお料理は、『クリュッグ グランド・キュヴェ』には、富有柿を使った「森のサイレンス」、鮪をメインにした「海と山と野のインタープレイ」などいつもとは一味違ったジャズを意識したその名前でも会場を愉しませました。新ヴァンテージ『クリュッグ2003』には、クリュッグが伝える特別な1年を、ジャッキー・テラソン氏がソロ演奏で表現。「直線的でパワフルなエネルギーを『クリュッグ2003』から感じ、その思いを音に込めました。」と情熱的に語りました。来場者は、その力強い音色とともに、神田シェフの「天然フグの三部作」の味を堪能し、絶妙なハーモニーに心酔しました。続く『クリュッグ ロゼ』では、エレガントで官能的な味わいがより一層輝きました。

クリュッグが導く一夜限りの素晴らしい時間に、クリュッグラバーたちは酔いしれ、至高の喜びとともに大盛況の内に幕を閉じました。

【Krug Studio~Ultimate Musical Journey~概要】

- 正式名称：『Krug Studio~Ultimate Musical Journey~』
- 会場：Tokyo Tower Studio (〒105-0011 東京都港区芝公園4-4-7東京タワーメディアセンター内)
- 日時：2015年11月20日(金) 19:00~22:30
- 入場料：お一人様65,000円 (TAX/サービス料込)
- ゲスト：クリュッグ家六代目当主オリヴィエ・クリュッグ
ジャッキー・テラソン
神田 裕行 (「かんだ」店主)

- メニュー：KRUG Grande Cuvee 富有柿「森のサイレンス」
鮪「海と山と野のインタープレイ」
鮎「子供たちのポリリズム」
鱧「海と山と野のインタープレイ」

KRUG Vintage 2003 天然フグの三部作
No.1「Fill in Carpaccio」
No.2「Earthy Shirako」

KRUG Rose No.3「Funky Kentucky」
鱧「Jazz of Asia」
栗「初めてのインプロビゼーション」



メゾン クリュッグについて

クリュッグは1843年、ヨーゼフ・クリュッグによってフランスで創業されました。ヨーゼフは妥協を許さない哲学と先見の明を持った異端児で、楽しむことこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴァンテージという概念を超越し、天候の違いに左右されることなく誰もが認める卓越した品質を持つシャンパーニュを毎年提供することに成功しました。それぞれの区画が持つ個性を重視し、リザーヴワインの広範な「ライブラリー」を確立することで、ヨーゼフ・クリュッグはプレステージ・シャンパーニュだけを作る最初にして唯一のシャンパーニュ・メゾンを創業しました。彼のビジョンと創意工夫は6世代にわたりクリュッグ家に受け継がれ、高められています。

ジャッキー・テラソン

ジャッキー・テラソンは、ベルリンでアメリカ人の母とフランス人の父の間に誕生し、その後パリで生まれ育ち、現在はニューヨークに在住。名門のパーレー音楽院を卒業後、伝説的な歌手ベティー・カーターとともに世界ツアーを敢行。フランスの雑誌 *Telerama* で“the piano player of happiness”と称されたジャッキーは、ニューヨーク・タイムズ・マガジンでは、“今後30年でアメリカの文化を変える30名のアーティストの1人”にも選出。音楽をフレーズごとに正確に表現するのが得意な彼の音楽は喜びに満ち伝わりやすく、活気に満ち溢れると、そのスタイルが世界中から評価されている。

神田 裕行 (「かんだ」店主)

神田氏は徳島で日本料理を営む家に長男として生まれ、高校を卒業と同時に大阪で料理人としてのキャリアを初めて23歳でパリの板前割烹「TOMO」の料理長として1987年に渡仏、5年間料理長を勤めた後帰国。

帰国後は料亭青柳のスタッフとして13年勤務の後、2004年5月、東京港区元麻布の住宅街にひっそりと「かんだ」を開業。オープン時から媒体各社の取材が相次ぎ、ほどなく予約の取れない料理店として高い評価を獲得。2008年、ミシュラン東京では日本料理初の三ツ星レストランとして格付け。卓越した感性とおもてなしの心をミニマルな世界観に凝縮して味わう珠玉のレストランとして世界各国からゲストが訪れる。

報道関係の皆さまからの
お問い合わせ先

クリュッグ PR事務局 (株)サニーサイドアップ.) 担当：金、中村、塚本、武田
Mail:mhd_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050