



世界各地で開催される「クリュッグ × 音楽 × 食」を融合させた一夜限りの唯一無二のイベント

「KRUG ENCOUNTERS 2019 (クリュッグ エンカウンターズ 2019)」

クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディションのお披露目

2019年11月15日(金) フォレストテラス明治神宮



歓びこそがシャンパーニュの本質であるとする、MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社取扱いのプレステージ シャンパーニュ メゾン クリュッグが、音楽と食とのマリアージュで楽しむ一夜限りのイベント「KRUG ENCOUNTERS 2019 (クリュッグ エンカウンターズ 2019)」を、2019年11月15日(金)に東京・フォレストテラス明治神宮にて開催しました。

イベントには、クリュッグ アンバサダーを2018年より務める「Margotto e Baciare」の加山 賢太シェフをはじめ、ベルギー出身の世界的音楽家 オザーク ヘンリー氏や美食家といった個性あふれるクリュッグ ラヴァーたちが参加し、クリュッグの個性を最大限に表現できるペアリングメニューを嗜みながら、クリュッグを物語る「音楽性」を体験できる貴重な夜となりました。ゲストは、至極の料理と音楽そしてクリュッグのマリアージュに舌鼓を打つ、忘れがたいひと時を過ごしました。

今年の会場は、清らかで森厳、そして伝統と格式を持った明治神宮の杜にたたずむ、フォレストテラス明治神宮。常緑樹林が並ぶ参道にゲストが続々と到着し、まずは、『クリュッグ グランド・キュヴェ 163 エディション マグナム』が振る舞われました。クリュッグ家 6代目当主のオリヴィエ クリュッグ氏と歓談のひとときを楽しく過ごしたいゲストは、3D音楽のバイオニアであるオザーク ヘンリー氏が待つフォレストテラス明治神宮の中庭へと誘われた。冒頭、オリヴィエ クリュッグ氏が「今回のクリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディションは12年間の異なる191種類のワインをブレンドしています。ベースワインとなる2011年の天候はいつもと逆転した気候だったにも関わらず、フルオーケストラのように、素敵なハーモニーを作り上げました。それではみなさん、シャンパーニュの味の深みが音楽のように、だんだん強くなるのを味わってください。」と挨拶後、『クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディション』が注がれたグラスを高らかにあげて乾杯。想像を凌駕するオザーク ヘンリー氏が制作した3Dミュージック エクスペリエンスとクリュッグとのコラボレーション空間に包まれたゲストは感覚を刺激され、これまでに経験したことのない『クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディション』の物語を聴覚的に体験しました。

3Dミュージック エクスペリエンスを体験したゲストは、次にディナー会場へと場所をかえ、加山シェフによる「キャビア最中」、「毛蟹と雲丹のサラダ仕立て、柑橘風味」を『クリュッグ 2004』とのペアリングで楽しみ、鍵盤奏者のINO hidefumi氏によるライブパフォーマンスを堪能しました。次にサーブされる「白トリュフをたっぷり使った目玉焼きトースト」の最終工程として、加山シェフは会場にあるステージで白トリュフをスライスし、一皿一皿を丁寧に仕上げると、会場がトリュフの濃厚で上品な香りに包まれ、ゲストの食欲をそそりました。この料理のペアリングとして、初お目見えとなる『クリュッグ 2006』がサーブされるとゲストからは感嘆の声が漏れるほど、クリュッグと食、そして心地よい音楽のマリアージュを楽しみました。

またラストには、今年で5年目を迎える、毎年ひとつの食材をテーマに世界各国のクリュッグアンバサダーを務めるトップシェフたちが、至高のペアリングを提案する試みで、今年の単一食材である「ペッパー」を使用したデザート「ピンクペッパー風味のタルトタタン」が登場。焼いたり、蒸したり、冷製にしたり、ときには薬味として使うなど万能なペッパーは世界中で多種多様な姿で人々を刺激し、陶酔感を演出し、歓びを与えてくれる魔法の食材で、今回クリュッグに新たな彩りを加え、ゲストにも大きなインパクトを与えました。そして、「ピンクペッパー風味のタルトタタン」の登場とともに流れたINO hidefumi氏の音楽と現行である『クリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディション』のペアリングはまさに人々の感覚の扉をあげはなしました。

宴の終盤には、オリヴィエ・クリュッグ氏が「オザーク、INOさん、加山シェフ、そしてクリュッグ ラヴァーのみなさま、今日は素敵な時間をありがとうございました。今回披露させていただいたのはクリュッグ グランド・キュヴェ 167 エディションですが、また来年新しいエディションと共にみなさまにお会いできることを楽しみにしています。」とゲストに感謝の思いを語りかけ、クリュッグのシャンパーニュのように上品でまばゆい空間の中、本イベントは至高の歓びとともに大盛況の内に幕を閉じました。

「KRUG ENCOUNTERS 2019」概要

- 正式名称：「KRUG ENCOUNTERS 2019」（クリュッグ エンカウンターズ 2019）
- 会場： フォレストテラス明治神宮（〒151-0052 東京都渋谷区代々木神園町1-1 明治神宮内）
- 日時： 2019年11月15日(木) 18:30 – 22:00
- ゲスト： オザーク ヘンリー（アーティスト）
INO Hidefumi（鍵盤奏者）
加山 賢太（クリュッグ・アンバサダー／Margotto e Baciare シェフ）

■ クリュッグ×食×音楽のペアリング：

KRUG 2004

- ・キャビア最中
- ・毛蟹と雲丹のサラダ仕立て、柑橘風味

KRUG 2006 & KRUG GRANDE CUVÉE 162ème ÉDITION

- ・白トリュフをたっぷり使った目玉焼きトースト
 - ・徳島県産鮎のヴァブール 芹と和栗のリゾット
- 〈曲名：イノセント エンジェル / Spartacus〉

KRUG ROSÉ 23ème ÉDITION

- ・ビュルゴー鴨のロースト スパイスと胡椒のキャラメリゼ 人參ピューレとオレンジのコンディメント添え
- 〈曲名：Just the two of us / Sentimental Walk〉

KRUG GRANDE CUVÉE 167ème ÉDITION

- ・ピンクペッパー風味のタルトタタン



白トリュフをたっぷり使った目玉焼きトースト



徳島県産鮎のヴァブール 芹と和栗のリゾット



メゾン クリュッグについて

メゾン 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。

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、飲ひこそがシャンパーニュの本質だと理解していました。彼はヴィンテージという概念を超越し、毎年天候の違いに左右されることなく、最高品質のシャンパーニュを世に送り出すことに成功しました。ブドウ畑それぞれの区画を持つ個性を重視し、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のみを造り出す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。彼のビジョンとサヴォアフェールは6世代にわたり今もなお受け継がれ、高められています。

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：保谷のぞみ、阿部春奈、中村ケニー
Mail：mhd_pr@ssu.co.jp TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050