

2016年のテロワールから誕生した傑作が登場
シャンパーニュを最も寛大に表現『クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション』
究極のエレガンスを体現したロゼ シャンパーニュ『クリュッグ ロゼ 28 エディション』
7月以降順次発売



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）が取り扱うプレステージ シャンパーニュメゾン クリュッグは、2016年のブドウを中心にアッサンブラージュし仕上げた、「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」、「クリュッグ ロゼ 28 エディション」を7月以降順次発売いたします。

クリュッグ グランド・キュヴェは、「気候の変化に左右されず、最高品質のシャンパーニュを毎年世に送り出す」という創業者ヨーゼフ・クリュッグの夢を実現すべく誕生しました。1843年以来、クリュッグはそのビジョンを引き継ぎ、クリュッグ グランド・キュヴェの豊かな味わいを、毎年新しいエディションという形で創造し続けています。172番目のエディションとなる「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」は、2016年に収穫されたブドウを中心に構成。11の異なる年の146種類のベースワインをブレンドすることで、単一年のワインだけでは表現することが不可能な、独特な風味とアロマのふくよかさを実現しています。この、シャンパーニュを最も寛大に表現したキュヴェは、時間の経過とともに味わいを深め、さらに上質な味わいとなっていきます。

一方、クリュッグ家の5代目が生み出したクリュッグ ロゼは、バランスが取れた比類なきロゼ シャンパーニュです。伝統的なマセラシオンによって抽出したピノ・ノワールを10%ブレンドすることで、独特のスパイシーさや色、ストラクチャーを表現しました。深いサーモンの色合いは優雅さを醸し、その豊かな風味は様々な料理とよく合い、食卓に活気をもたらす良質な赤ワインの代わりとしても親しまれます。「クリュッグ ロゼ 28 エディション」は、6つの異なる年の32種のベースワインをブレンドし、絶妙なバランスを実現しています。活気、奥行き、大胆さを持ち合わせる、唯一無二のロゼ シャンパーニュです。

「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」、「クリュッグ ロゼ 28 エディション」は、7月以降順次全国の主要百貨店などで発売いたします。2016年のブドウで完成させたクリュッグの傑作をご堪能ください。

商品概要

- **商品名** : クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション
- **容 量** : 750ml
- **希望小売価格** : ボックスなし 41,200円 (税抜) / 45,320円 (税込)
ボックス付き 42,600円 (税抜) / 46,860円 (税込)
- **販売開始予定** : 全国主要百貨店 他 2024年7月以降順次発売



■誕生の物語

「クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション」は、2016年に収穫されたブドウを中心に造られました。4月から6月は、平年比70%増と極端に降雨量が多く、ブドウ畑での作業が困難を極めただけでなく、病害のリスクにも対峙する必要がありました。開花期以降は穏やかな天候が続いたためブドウ畑は回復。しかし成熟期の終わりには熱波に見舞われるなど、振り子のように対照的な天候の年でした。

9月9日から10月2日まで行われた長期に渡る収穫では、健全で典型的な状態のブドウを収穫することが出来ました。品種や産地に関係なく、表現力と個性に富んだワインが生産されました。

■ブレnding

11の異なる年の146種類のベースワインをブレンドしてできたエディションで、一番若いワインは2016年、古いワインは1998年のワインを使用。リザーブワインがブレンドの42%を占めています。

- ピノ・ノワール 44%、シャルドネ 36%、ムニエ 20%
- セラーで少なくとも7年の間熟成させることで、明確な個性とエレガンスがもたらされます。

■テイastingノート

鮮烈なイエローゴールドときめ細やかに立ち上る活発な泡が、歓びのひと時をもたらします。

- アロマ：白い花、ラベンダー、アーモンドのエlegantでアロマティックな香りが、一口目のフィネスを約束します。
- フレーバー：味わいはデリケートで力強く、余韻が長く、フレッシュで持続性があります。黄色よりも白い果実が優勢で、クリュッグ グランド・キュヴェの特徴であるレモンのようなニュアンスによって柑橘類が引き立ちます。白い花とスマイレの優しいニュアンスが口中を包み込み、ユーカリとメントールのニュアンスへと変化します。

「ブドウの成熟に時間がかかり、収穫期間は非常に長くなりましたが、最終的には高品質の果実が安定して収穫されました。アンボネ、ブジー、アイの区画のピノ・ノワールは特に素晴らしく、ムニエはブラックカランの「得も言われぬ魅力(“je ne sais quoi” ジュヌセクワ)」を表現していました。」

—メゾン クリュッグ セラーマスター— ジュリー・カヴィル

商品概要

- 商品名 : クリュッグ ロゼ 28 エディション
- 容量 : 750ml
- 希望小売価格 : ボックスなし 58,400円 (税抜) / 64,240円 (税込)
ボックス付き 61,000円 (税抜) / 67,100円 (税込)
- 販売開始予定 : 全国主要百貨店 他 2024年7月以降順次発売開始



■誕生の物語

「クリュッグ ロゼ 28 エディション」は、2016年に収穫されたブドウを中心に造られました。4月から6月は、平年比70%増と極端に降雨量が多く、ブドウ畑での作業が困難を極めただけでなく、病害のリスクというプレッシャーとも対峙する必要がありました。開花期以降は穏やかな天候が続いたためブドウ畑は回復。成熟期の終わりには熱波に見舞われるなど、振り子のように対照的な天候の年でした。9月9日から10月2日まで行われた長期に渡る収穫では、健全で典型的な状態のブドウを収穫することが出来ました。品種や原産地に関係なく、表現力と個性に富んだワインが生産されました。

■ブレンドング

6つの異なる年の32種類のワインをブレンドし、最も若いものは2016年、古いものは2010年のワインを使用。リザーブワインがブレンドの38%を占めています。

- アイとマレイユ・シュール・アイにある区画から伝統的なマセラシオンによって抽出したピノ・ノワールを10%ブレンドすることで、独特のスパイスさや色、ストラクチャーを加えています。
- ピノ・ノワール 58%、伝統的浸漬法によるピノ・ノワール10%、シャルドネ25%、ムニエ17%
- セラーで少なくとも7年の間熟成させることで、独特の表情とエレガンスがもたらされます。

■テイस्टィングノート

深いサーモンの色合いは、優雅さを期待させます。

- アロマ：オレンジードやレッドカラント、チェリー、ラズベリーゼリーの香りから、洋菓子とレモンメレンゲのニュアンスに続き、ラズベリーやレッドカラント、チェリーやブラックカラント、クランベリー、クコの実といった大胆な赤い果実の風味が、つぶしたつる桃とバジルを添えたイチゴのサラダといった甘く柔らかなニュアンスへと変化します。
- フレーバー：繊細な泡立ちが、グレープフルーツとライムのゼストのようなほのかな苦味のある柑橘系のフィニッシュを引き立てます。

「『クリュッグ ロゼ 28 エディション』と、高品質のアンチョビのペアリングは既成概念にとらわれない魔法のような出会い。魚の塩味がシャンパーニュの果実の香りと滑らかさを高め、アンチョビをベルベットのような味わいに変えます。」

ーメゾン クリュッグ ディレクター、クリュッグ家6代目当主 オリヴィエ・クリュッグ

■ KRUG 単一食材プログラムについて

メゾン クリュッグは、1843年の創業当時よりブドウ畑の各区画の個性を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ブドウ畑を日当たり具合や傾斜など様々な条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にもものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方です。またそれは、ブドウ畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。ブドウ畑の区画それぞれが異なる個性のワインを生み出すことを理解し、各区画をシャンパーニュ造りにおけるひとつの材料として位置づけています。



こうしたクリュッグの哲学にオマージュを捧げ、「単一の食材に光を当てる」というアイデアが誕生しました。2015年より開始となったこのプログラムは、毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。10年目を迎える2024年のテーマ「KRUG×FLOWER」。日本のアンバサダー14名を含む、世界各国137名のシェフが、エディブルフラワーを使用したオリジナルレシピを考案します。

クリュッグ ブランドサイトはこちら：<https://www.krug.com/jp>

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、気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。ブドウ畑それぞれの区画が持つ個性を重視し、さらにリザーヴワインの広範な「ライブラリ」を確立することで、彼は、プレステージ シャンパーニュだけを造る最初にして唯一のシャンパーニュメゾンを確立するに至ったのです。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。

