

クリュッグを分かち合う喜び

「KRUG MONTH」(クリュッグ マンス) を期間限定で開催



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、メゾンを代表するプレステージ キュヴェの最新エディションをグラス1杯、もしくはハーフボトルでお愉しみいただけるプロモーション「KRUG MONTH」(クリュッグ マンス) を、全国のレストランおよびバーにて開催いたします。

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、メゾン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。

期間中は、レストランやバーでクリュッグ グランド・キュヴェをグラスで、もしくはハーフボトルでお愉しみいただくことができます。クリュッグアンバサダーのレストランやバーなどでより気軽にクリュッグのグラスとフードペアリングを満喫できる機会となっています。（開催内容は店舗により異なります）

日本を代表する名店でディナーやアペリティフとともに、クリュッグ グランド・キュヴェが奏でる芳醇なアロマとフレッシュな香りをお愉しみください。

■ 「KRUG MONTH」開催概要

- ・ **開催期間** : 2024年10月～12月
- ・ **会場** : 全国主要都市のレストランおよびバー
- ・ **シャンパーニュ** : クリュッグ グランド・キュヴェ
- ・ **内容** : クリュッグ グランド・キュヴェをグラス1杯から、もしくはハーフボトルでお楽しみいただけます。
- ・ **ブランドサイト** : <https://www.krug.com/jp/krug-stories/krug-x-flower>

※実施内容、価格および期間は店舗によって異なるため、詳細情報は直接店舗にお問い合わせください。

■ 「KRUG MONTH」参加レストラン、バー（地域別、50音順）

arkua（仙台）

期間：10月～12月
時間：月・水・木 18:00～24:00/
金・土・日 12:00～15:00,
18:30～24:00（火曜休）
住所：宮城県仙台市青葉区国分町
3-5-22 清野ビルディング 1F
電話番号：050-3201-6658

エスキス（東京都）

期間：12月（期間未定）
時間：12:00～13:00,
18:00～20:30（不定休）
住所：東京都中央区銀座5丁目
4-6
電話番号：03-5537-5580

御料理 宮坂（東京都）

期間：11月～12月
時間：18:00～23:00（日曜休）
住所：東京都港区南青山5-4-30
ヴィラソレイユE号
電話番号：03-3499-3877
*ハーフボトルフェアの開催予定

KEI コレクション パリ （東京都）

期間：通年
時間：曜日により異なる
住所：東京都港区虎ノ門2-6-2
虎ノ門ヒルズ ステーションタ
ワー 49F
電話番号：03-6811-2577

SUGALABO（東京都）

期間：11月～12月
時間：18:00～21:00（日曜、月曜、
火曜休）
住所：東京都港区麻布台1丁目
11-10 日総第22ビル 1F

テラコヤ（東京都）

期間：10月～12月
時間：12:00～15:00/
18:00～23:00（月曜休）
住所：東京都小金井市前原町3-
33-32
電話番号：042-381-1101

マルゴット・エ・ バッチャーレ（東京都）

期間：9月、12月
時間：18:00～23:30（火曜日
のみ23:00まで、日曜休）
住所：東京都港区西麻布4丁目
2-6 菱和パレス西麻布1F
電話番号：03-3406-8776

Le salon privé（東京都）

期間：11月～12月
時間：12:00～14:00,
14:00～16:00, 19:00～24:00
（月曜休）
住所：東京都港区虎ノ門5-8-1
麻布台ヒルズガーデンプラザ A-2F
電話番号：03-5422-1270
*ハーフボトルフェアの開催予定

Restaurant Ryuzu （東京都）

期間：11月～12月
時間：12:00～15:00,
18:00～23:00（月曜休）
住所：東京都港区六本木4丁目2-
35 Vort六本木Dual's B1F
予約方法：03-5770-4236

立ち喰い鮨 人人（富山県）

期間：10月～12月
時間：11:00～24:00（月曜休）
住所：富山県富山市一番町3-8
電話番号：076-461-7466

ル・タン・ペルデュ （名古屋）

期間：10月～12月
時間：18:00～23:00（日曜は
Barのみ）
住所：愛知県名古屋市中区栄2-
1-14 コモンブランドビル2F
電話番号：050-5590-7379

Cave de K（京都府）

期間：10月～12月
時間：15:00～24:00（火曜休）
住所：京都府京都市中京区木屋
町二条東入ル ヴァルズビル1F
電話番号：075-231-1995

K36（京都府）

期間：10月～12月
時間：15:00～24:00
住所：京都府京都市東山区清水
2-204-2 The Hotel Seiryu
Kyoto Kiyomizu 4F
電話番号：075-541-3636

パークハイアット京都 八坂（京都府）

期間：10月～12月
時間：ご入店時間 17:00～17:30
/20:00～20:30
住所：京都府京都市東山区高台寺
栂屋町360
電話番号：075-531-1234

SUGALABO V（大阪府）

期間：11月～12月
時間：18:00～21:00（不定休）
住所：大阪府大阪市中央区心斎
橋筋2-8-16 ルイ・ヴィトン
メゾン 大阪御堂筋 7F

BAR DUCK22 酒茶果 （大阪府）

期間：10月～12月
時間：18:00～26:00（日曜休）
住所：大阪府大阪市中央区南久
宝寺町3-1-3 ペリカンビル 3F
電話番号：050-5869-7212

畠田葡萄酒店（大阪府）

期間：10月～12月
時間：18:00～27:00
（土曜20:00～27:00/
日曜17:30～23:00）
住所：大阪府大阪市北区曽根崎
新地1-6-12 碓ビル 5F
電話番号：06-6131-8186

別邸 畠田葡萄酒店 （大阪府）

期間：10月～12月
時間：20:00～27:00
（日曜19:00～24:00）
住所：大阪府大阪市北区曽根崎
新地1-5-9 幸ビル B1F
電話番号：06-6344-1033

Bar 京田（大阪府）

期間：10月～12月
時間：18:00～27:00
住所：大阪府大阪市北区堂島
1-2-17 大日ビル B1F
電話番号：06-6136-6370

ラシャンパーニュ （大阪府）

期間：11月
時間：19:00～26:00
（土曜19:00～24:00）
住所：大阪府大阪市北区堂島浜
1-3-22 ビル・堂島タウン2F
電話番号：06-6345-1968

Wine Cellar 京 （大阪府）

期間：10月～12月
時間：18:00～26:00
住所：大阪府大阪市北区堂島
1丁目3番33号新地萬年ビル
1階
電話番号：080-2437-0609

クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション

■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ndィング

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。

■テイスティングノート

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、飲びのひと時をもたらします。

- アロマ：白い花、ラベンダー、アーモンドのエレガント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。白い花とスマイル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。

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、飲ぶ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、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。

