PRESS RELEASE 2026年11月5日

豊かさと充実感が響き合う、クリュッグならではのシンフォニー

「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」

全国主要百貨店等で順次発売中



モエ ヘネシー ジャパン株式会社（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（KRUG）は、「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション（Krug Grande Cuvée 174ème Édition）」を順次発売開始しております。2018年に収穫されたブドウを中心に、2001年から2018年まで、10の異なる年に醸造された143種のワインをブレンド。創業者ヨーゼフ・クリュッグが掲げた「気候の変化に左右されることなく、最高品質のシャンパーニュを毎年世に送り出す」という理念を受け継ぎ、単一年の収穫だけでは表現できない、豊かで奥行きのあるシャンパーニュを追求した最新エディションです。

■　2018年――“課題の少ない素晴らしい収穫”から生まれた完璧なワイン

2018年のシャンパーニュ地方は、例年より暖かく乾燥した春と夏を迎えた一方、その前の冬の十分な降雨によってブドウは安定して成熟。天候に恵まれ、8月下旬から9月上旬という比較的早い時期に収穫を迎え、3品種すべてで完璧な状態の素晴らしいブドウが得られました。そのブドウから生まれたワインもまた、完璧と呼ぶにふさわしい仕上がりとなりました。ピノ・ノワールは骨格とテクスチャーを、シャルドネは優雅さと躍動感を、ムニエは力強さと豊かさをもたらしています。クリュッグ セラーマスターのジュリー・カヴィルは、課題が少なく素晴らしいブドウの収穫に恵まれた2018年を中心に造られたこのエディションについて、「このクリュッグ グランド・キュヴェはごく自然に誕生しました」と表現しています。

■　**143種のワインが奏でる、豊かさと充実感のシンフォニー**

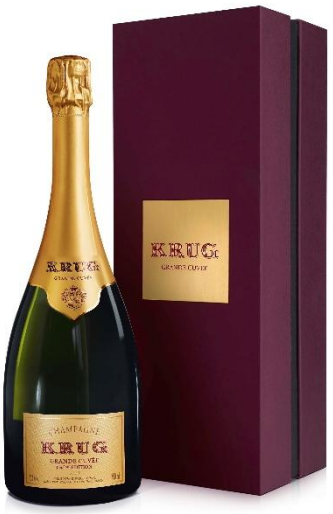
「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」は、2018年を最も若い年、2001年を最も古い年として、10の異なる年に醸造された143種のワインをブレンド。そのうち36％を占めるリザーヴワインが、凝縮感、複雑味、丸みをもたらしています。それぞれ異なる個性を持つワインを重ね合わせることで、多彩な要素が響き合い、ひとつの調和へと結実します。さらに、2001年まで遡るワインを含むこのエディションが完成するまでには、20年以上にわたる丹念なクラフツマンシップが重ねられています。時間と多様な個性を重ねることで生まれる豊かさと充実感が、クリュッグならではのシンフォニーを描き出します。

■　**7年以上の熟成を経て現れる、豊かで生き生きとした味わい**

クリュッグのセラーで7年以上熟成された「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」は、濃いゴールドの色合いから、トーストやドライフルーツの香りに、ほのかなスモーキーさ、マンダリン、砂糖漬けのシトラスのニュアンスが広がります。口に含むと、タンジェリンやシトラスの生き生きとした風味に、チョコレート、蜜蝋、砂糖漬けのフルーツのニュアンスが重なり、調和のとれた豊かでリッチな口当たりから、エレガントでわずかに苦みを感じるフィニッシュへとつながります。

クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション 商品概要

・商品名：クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション
（Krug Grande Cuvée 174ème Édition）
・容　量：750ml
・価　格：￥43,300（税抜）／￥47,630（税込）
・発売日：順次発売中
・取り扱い：全国主要百貨店・ワインショップ 他



【ブレンド】

10の異なる年に醸造された143種のワイン（2001年～2018年）
品種構成：ピノ・ノワール 54%、シャルドネ 29%、ムニエ 17%
リザーヴワイン比率：36％
ドザージュ：5g/L
熟成：セラーで7年以上

【テイスティングノート】

・色合い：濃いゴールド
・アロマ：表情豊かなトースト香に、ドライフルーツ、ほのかなスモーキーなニュアンス、マンダリン、砂糖漬けのシトラス
・味わい：タンジェリンやシトラスの生き生きとしたニュアンスに、チョコレート、蜜蝋、砂糖漬けのフルーツの風味。調和のとれた豊かでリッチな口当たりから、エレガントでわずかに苦みのあるフィニッシュへ

【フードペアリング】
・ハブーゴ産ハムと熟成コンテチーズ
・アスパラガスのガーリックバター焼き
・メルルーサ（白身魚）のモロッコ風チェルムーラ仕立て
・タルト・タタン

■　KRUG iDで深まる「クリュッグ グランド・キュヴェ 174 エディション」の体験

KRUG iD（クリュッグiD）はメゾン クリュッグが提供するデジタル機能です。ボトルに記載されたコード（KRUG iD）を使って、そのボトルに紐づく製品情報や、テイスティング体験を知るためのガイドとしてご活用いただけます。クリュッグ公式サイト、または「Krugアプリ」でKRUG iDを入力すると、キュヴェ誕生の背景やストーリー、テイスティング（香り・味わい）のヒント、フードペアリングの提案などをお楽しみいただけます。

※掲載される内容は、製品やデゴルジュマンの日付などにより異なる場合があります。

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、歓び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。
クリュッグ公式HP：https://www.krug.com/jp

