



PRESS RELEASE

2015年11月吉日

クリュッグが語り継ぐ ヴィンテージの伝説の新たな一章 クリュッグ2003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）取り扱いシャンパーニュ クリュッグに「クリュッグ2003」が登場。



クリュッグがつくるクリュッグ ヴィンテージには、それぞれ異なるストーリーがあります。クリュッグだけが語りうる手法でその年の特徴を表現した、クリュッグ ヴィンテージ。創業以来、語るべき特徴のある特別なストーリーのある年をクリュッグ ヴィンテージとして表現することを信念とし続けています。「クリュッグ 2003」はこうした信念を完璧に表現したシャンパーニュです。

キュヴェNo.1とNo.2—クリュッグ ヴィンテージの誕生

今をさかのぼること170年以上前、メゾンの創業者であるヨーゼフ・クリュッグは、持ち前のパイオニア精神によってクリュッグ ヴィンテージをこの世に誕生させました。シャンパーニュの本質は、その存在自体がもたらす喜びに他ならないと考えていたヨーゼフの夢は、収穫年の天候に左右されない最高品質のシャンパーニュを造り続けることでした。シャンパーニュ造りへの独創的なアプローチにより、ヨーゼフはついに19世紀の伝統的なブレンド技法の限界を乗り越え、他のメゾンには真似のできない最高品質のシャンパーニュを造り出すことに成功しました。ヨーゼフは、自らの信念を書き綴ったダークチェリー色の手帳にこう記しています。「優れたシャンパーニュメゾンが造るべきは、品質を同じくする2種類のシャンパーニュである」。そうして彼が造り上げたのが、その年の天候に左右されることなく、毎年、シャンパーニュを究極的に表現した「キュヴェNo.1」、そして興味深いさまざまな環境を表現したシャンパーニュである「キュヴェNo.2」。

のちに「クリュッグ グランド・キュヴェ」と名付けられたキュヴェNo.1は、毎年、安定した品質を保ちながら、シャンパーニュの持てる魅力のすべてを一杯のグラスの中に表現しています。異なる収穫年のヴィンテージワインから厳選した120種以上のワインをブレンドして造り上げるグランド・キュヴェの特長は、その豊かさ、奥行き、そして力強いボディです。ブレンドに使われるのは、その年に生まれたワインと、長いものでは15年もの年月の間セラー内で熟成された、リザーブワインの中から厳選されたワインです。ヴィンテージワインの贅沢なブレディングから、クリュッグ グランド・キュヴェだけの力強い風味と芳醇なアロマが生まれます。単一年のワインだけでは造り出すことができないシャンパーニュの表現なのです。

一方、「クリュッグ ヴィンテージ」とも呼ばれるキュヴェNo.2は、No.1と同様の優れた品質を保ちながらも、ヨーゼフ・クリュッグの信念に従い「収穫年の特徴を引き出す」ブレディングを行います。最高の収穫年の最上のワインを厳選するだけでなく、その収穫年ならではの個性を存分に表現できるワインだけをブレディングし、セラーの中で10年以上の月日をかけ、さらにその個性を高めてゆきます。こうして誕生するシャンパーニュが、クリュッグ ヴィンテージなのです。クリュッグには、ヴィンテージの数だけ語るべき物語があります。『クリュッグ 2003』では、この年の強い日差しに磨かれた輝き、予想外の新鮮さ、そして驚くべきフィネスを宿した芳醇で濃密な個性をご堪能いただけます。



クリュッグ グランド・キュヴェ



クリュッグ 2003

クリュッグ 2003 VIVACITE SOLAIRE (いきいきとした輝き) :エリック・ルベル (メゾン クリュッグ最高醸造責任者)

私たちは、クリュッグ ヴィンテージ2003を「いきいきとした輝き」と名付けました。この年の強烈な日差しと暑さを思い起こさせると同時に、いきいきとしたエネルギーと不滅のフィネスを感じさせる名前です。

2003年の個性

エリック・ルベルはこう語ります。「2003年は、過酷な自然環境のもとで、シャンパーニュ造りでも異例の紆余曲折を経験した一年でした。冬から春に続いた乾燥ののち、例年より早い開花を迎えたあとで二度にわたる厳しい降霜を受け、多くのブドウを失いました。特にシャルドネの被害は深刻でした。しかも8月には、平均気温が平年を10度も上回る28.5度という暑さが待ち受けていたのです。そして初の収穫は、1822年以來最も早い8月23日に行いました。しかしシャンパーニュ地方では、畑の区画によりブドウの成熟度に大きな差が生じるため、村単位で収穫日を決めることができません。このため、10月の初旬まで断続的に収穫を続けることになりました。3つの異常事態が重なった2003年は、私の人生でも前代未聞の一年となりました。しかし、収穫が終わってみると、例年より少ないながらもブドウは健やかに育っていました。そして予想通り成熟しすぎた果実の中に、意外にも未熟なブドウが残っていました。過酷な暑さから身を守るため、ブドウの木がみずから果実の成熟を止めていたのです。この現象に気付くことができたのも、私たちが日々ブドウ畑で目にする自然の素晴らしさと力強さ、つまり区画ごとに異なる果実の個性を大切に守り続けてきたからに他なりません。こうしてブドウの個性を育むことにより、いきいきとした果実から、驚くほどの新鮮さと芳醇なアロマ、優れたバランスをあわせ持つワインを造り出すことができたのです。『クリュッグ 2003』は、メゾンの哲学を見事に体現しているシャンパーニュです。私たちにとって、このヴィンテージを造ることは当然の決断でした。この年の個性的な環境から生まれた予期せぬ物語が、私自身と醸造関係者、そしてテイस्टィングコミッティのメンバーを感嘆させ、インスピレーションを与えてくれたからです。」

クリュッグ 2003-クリュッグが伝える特別な一年の物語

さらにエリック・ルベルはこのように続けます。「いきいきとした活力、バランス、新鮮さ、そしてフィネス。それは、酷暑の年に生まれた予期せぬ物語です。『クリュッグ 2003』は、クリュッグ独自の繊細なアプローチなくしては誕生し得なかったヴィンテージです。畑の区画ごとに異なるブドウの個性を尊重するというメゾンの信念に基づき、私たちは、区画ごとに最良のタイミングを見極めながら収穫を行いました。のちにその畑のブドウから醸造したワインをテイस्टィングしてみても、この判断が正しかったことを確信しました。山々を歩き、丘陵に広がるブドウ畑を訪れるうちに、私たちは、一部のブドウが大きな可能性を秘めていることに気付きました。だからこそ、収穫の作業が長引き、例年より高い気温と少ない収穫量に悩まされながらも、驚くべきバランス、新鮮さ、芳醇なアロマ、いきいきとした果実の香味をあわせ持つ、類いまれな品質のワインを造り上げることができたのです。最後のテイस्टィングに到るまでに、シャンパーニュの輝きが高まっていくのが分かりました。『いきいきとした輝き』が、ゆつりと姿を現しはじめたのです。私自身、『クリュッグ 2003』の変化に富んだブレディングに満足しています。

このブレンドを通して、私たちがこの一年に取り組んだ挑戦の物語を皆様にお伝えすることができるからです。その挑戦のひとつが、ブレンドの比率でした。例年より黒ブドウの割合を増やし、その分シャルドネを減らしました。アロマの強いシャルドネを控えめにブレンドしたのです。また、サン・ジューム、ヴィルヴナール、クルマの各村から収穫したムニエ種のブドウを加えることで、豊かな表現といきいきとした活力が生まれました。さらにモンターニュ・ド・ランス地区の南北に面した丘陵から収穫したピノ・ノワールは、その見事なストラクチャーとボディで、シャンパーニュに絶妙なバランスと新鮮さを与えてくれました。2003年の、思いもよらぬ驚くべきクリュッグの物語をお伝えできることを、すべての関係者が誇りに思い、喜びを実感しています。思い出すのは、同じように酷暑の夏を経験した1959年、1962年、1976年、1979年、そして1989年のヴィンテージをテイastingした時のことです。いずれも見事に熟成していました。クリュッグがお届けするすべてのシャンパーニュと同じく、『クリュッグ 2003』もまた、時を重ね、円熟味を増していきはらずです。しかし一方で、このシャンパーニュには、今この瞬間に味わい分かち合う価値のある、いきいきとしたエネルギーが息づいているのです。」

テイastingノート:ジュリー・カヴィル (メゾン クリュッグ ワインメーカー)

クリュッグの醸造技術者ジュリー・カヴィルは、こう語ります。「『クリュッグ 2003』の第一印象は、いきいきとした活力とエレガンスでした。2003の最大の個性は力強さになるだろうという予想に反する驚きでした。その色は、驚くほど控えめで、穏やかなフィネスが漂う繊細なイエローゴールド。シトラス、プラム、蜂蜜、そしてプリオッシュの香りを感じる新鮮なノーズは私のお気に入りです。幼い頃、おいしいものが食べられる予感に胸を躍らせた記憶を呼び覚ましてくれます。ところが、ひとたび口に含むと、フレッシュな夏の果実、意外性のある砂糖漬けにしたレッドグレープフルーツの皮、さらに焼き栗やカラメルをかけたアップルタルトが織りなす、熟成された表情が次々に現れます。『クリュッグ 2003』は、輝く太陽の日差しと繊細なエレガンスが融合した、まさに類いまれなシャンパーニュです。」

フードペアリングのご提案:ラファエル・レオン=グリヨン (メゾン クリュッグ ワインメーカー)

「『クリュッグ 2003』と一緒に味わうなら、まずは上質の魚や甲殻類を柑橘系のソースで味付けした料理をお勧めします。エレガントで手の込んだおもてなしのメニューはもちろん、とれたての魚をグリルして、レモンを絞りエクストラヴァージンオリーブオイルをかけただけのシンプルな一品を、アウトドアで友人たちと楽しむのも一興です。他にも、牡蠣のグラタン、シナモンやカレーのスパイスを効かせたタジン鍋料理、さらにフルーツのマルメロと一緒に楽しみいただくのもお勧めです。一流の美食家としても知られるメゾン クリュッグのワインメーカー、ラファエル・レオン=グリヨンの提案はさらに続きます。「クリュッグの『いきいきとした輝き』は、愛情あふれる食卓のあらゆる料理を引き立てます。例えばレッドカラントのクーリを添えたパンブディング、ポリネシア風のプリオッシュ、柑橘類のグラタンなどデザートと一緒に味わうのも、ぜひお試しください。」

商品概要

- 商品名 : クリュッグ 2003
- 希望小売価格 : 31,000円 (税別) / 33,480円 (税込)



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。彼はヴィ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。

モバイル・タブレット向けクリュッグアプリ

<https://www.krug.com>

<https://www.facebook.com/krug>

<https://twitter.com/krugoli>



報道関係の方のお問い合わせ先 :

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

商品についてのお問い合わせ先 :

MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9736