

<イベントレポート>

クリュッグの起源からテイastingまでをひもとく限定イベント

KRUG HOUSE (クリュッグ ハウス)

2019年6月4日 (火) - 6月6日 (木)



気候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続ける、MHD モエ ヘネシー ディアジオ社の取り扱いプレステージシャンパーニュメゾン クリュッグ。1843年のメゾン創設後、創始者ヨーゼフ・クリュッグの手によって初めて世に送り出されたものを最初の「ÉDITION (エディション)」とし、毎年、その年における最高のシャンパーニュの表現の形としてグランド・キュヴェを造り続けています。最新で現在発売中の167th エディションに至るまで、それぞれがユニークなクリエーションです。

そのエディションのコンセプトを理解し、テイastingを通して実感するための試みとして、昨年に引き続き2度目の「KRUG HOUSE」(クリュッグ ハウス) が2019年6月4日から6日の3日間、表参道にて開催されました。この機会にクリュッグ家 六代目当主のオリヴィエ・クリュッグ氏と、最高醸造責任者のエリック・ルベル氏の両氏の同時来日が初めて実現。ゲストは、シェフやソムリエなど著名なレストラン関係者、プレス、ワインコレクター、映画監督や漫画家、能楽師といった各分野のインフルエンサーに至るまで多岐にわたりました。

当主オリヴィエ・クリュッグ氏は、「私たちは日本が大好きで、皆さんにクリュッグの素晴らしさをより知ってもらおうべく来日しました。」と挨拶。「ブドウの収穫の出来栄は毎年違い、決して同じ味のワインはできあがらない。」と説明し、ワインの醸造を音楽にたとえて「ある年はバイオリンが主役になり、次の年はドラム、そしてその次の年は・・・と、最高の表現を可能にする要素は毎年異なります。毎年400以上のベースワインをテイastingしてブレンドすることでクリュッグ グランド・キュヴェという極上のオーケストラを完成させるのです。」と語りました。

その後、クリュッグのメゾン (仏、ランス) のテイastingルームを模した部屋へと移動し、最高醸造責任者エリック・ルベル氏がクリュッグの醸造のこだわりを掘り下げて説明。ここでも音楽に触れ、「シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエと一口に言っても、様々な性格がある。その違いを音で表現したものを聴いてください」と語り、フランス国立音響音楽研究所 (IRCAM)と共同で開発した、ベースワインの性格をサウンドで表現した音源を3種披露。ブドウ畑を細分化して、それぞれの個性を生かしたワインづくりをすることの重要性を説明しました。続いてクリュッグ グランド・キュヴェのうち、161th エディション、163th エディション、167th エディションという3つの異なるエディションを紹介し、ゲストにテイastingいただきました。

喜びの余韻と共にゲストはディナー会場へと誘われ、東京・六本木にミシュラン2つ星のお店を構える「Restaurant Ryuzu」のオーナーシェフの飯塚 隆太氏による、至極のフードペアリングを堪能しました。

最後に、オリヴィエ・クリュッグ氏は、KRUG HOUSEに参加したゲストに「音楽や料理と一緒に愉しむことで、クリュッグの真髄である喜びが高められ、多面的に分かち合うことができるのです。」と語り、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 HOUSE」概要

- 正式名称：「KRUG HOUSE」(クリュッグ ハウス)
- 期 間：2019年6月4日(火)～ 6月6日(木)
- ゲ ス ト：クリュッグ6代目当主 オリヴィエ・クリュッグ (Olivier Krug)
最高醸造責任者 エリック・ルベル (Eric Lebel)
Restaurant Ryuzu 飯塚 隆太氏 (オーナーシェフ)
- ペアリングメニュー：



帆立貝のタルタルとスモークサーモンを旨味ジュレと共に 新玉葱のムースと日向夏を添えて

KRUG 2003 MAGNUM <KRUG ID:216020>

- 2003年は気候が厳しく、非常に稀な年でした。最初の収穫は、1822年以来最も早い8月23日に行われました。
- ピノ・ノワール46%、シャルドネ29%、ムニエ25%
- クリュッグ 2003は、快活さと力強さ、柑橘系の香りが相まっています。
- その上品さは、クリュッグのセラーで12年間の熟成により、豊かな表現と調和、繊細さがさらに深まった結果の賜物です。



赤座海老のソテーとピスタチオ入りエポートルのリゾット グアンチャレを乗せて
仔牛のロティ 生姜とマスタードのアクセントで トマトコンフィを挟んだポテトのガトー

KRUG ROSÉ 22ÈME ÉDITION <KRUG ID:416041>

- 5年間の異なる年から22種類のワインをブレンド。若いものは2010年、古いものは2005年のワインを使用。
- マルヌ県のアイにクリュッグが所有する区画から収穫したピノ・ノワールを伝統的な方法で漬け込み醸造した赤ワインを9%加えることによって、魅力的な色彩、構成、余韻、スパイシーな味わいが生まれます。
- ピノ・ノワール51%、シャルドネ17%、ムニエ32%
- クリュッグのセラーでおよそ7年間の熟成により独特の表情と上品さが生まれます。



リュバープを詰めたフロマー・ジュブランのムース・スリーヌとライチのジュレ

KRUG GRANDE CUVÉE 167ÈME ÉDITION <KRUG ID:118004>

- 毎年生み出される、シャンパーニュの最高の表現を実現した逸品
- 13年間の異なる年の191種類のワインをブレンド。若いものは2011年、古いものは1995年のワインを使用。
- ピノ・ノワール47%、シャルドネ36%、ムニエ17%。
- クリュッグのセラーで7年間の熟成により独特の表現とエレガンスが生まれます。

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、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。彼はヴァ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を信条としました。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「ÉDITION (エディション)」について

ヨーゼフ・クリュッグの手によって初めて世に送り出されたクリュッグ グランド・キュヴェ。1845年に収穫されたブドウをその翌年にブレンド・瓶詰めしたものを最初の「ÉDITION (エディション)」とし、その後エディションは今日に至るまで、毎年生み出されています。新たなグランド・キュヴェが、創業者ヨーゼフ・クリュッグの夢を受け継ぐ、それぞれにユニークな「リクリエーション」です。

最初のエディションから163回を数える、163th エディションより、フロントラベルにはエディションの番号が刻まれています。毎年、シャンパーニュの魅力を最大限に表現した「クリュッグ グランド・キュヴェ」を生み出すため、その年に収穫されたブドウからなる250種類のワインと、14の異なる年のヴァンテージから構成される150種類のリザーヴワインの合計400種類のワインをそれぞれ2回ずつテイस्टイングしたのちブレンドされ、新しいエディションが誕生します。