

単一年のヴィンテージが奏でる旋律
「生き活きとしたふくよかさ」のクリュッグ 2011
4月より順次発売



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、単一年のブドウだけで造られた最も表情豊かなワインをブレンドするクリュッグ ヴィンテージより「クリュッグ 2011」を4月より順次発売いたします。

メゾン クリュッグでは、その年の特色を反映し、際立った特徴と個性を表現できる優良年にのみ造られる特別なキュヴェ、クリュッグ ヴィンテージを造っています。選ばれた年の様々な環境を表現し、その年の物語をより雄弁に語る事ができる表情豊かなブドウから造られたワインのみをアッサンブラージュ。さらにセラーで10年以上熟成させることで、その年ならではの魅力を最大限に引き出します。クリュッグの表現は音楽にも例えられ、ワインという音楽家たちが、その年らしいアンサンブルを奏でるのです。

「クリュッグ 2011」は、豊満でありながら爽やか。そして主張の強いシャンパーニュです。その際立った個性は、ブドウの生育や、収穫のタイミングを見極めるのに困難を伴った2011年の証左です。しかしセラーでの12年間の熟成を経たことで、表現力、調和、洗練さがさらに増しました。メゾンのテイスティングコミティーは、このシャンパーニュを「生き活きとしたふくよかさ」と題しました。

「クリュッグではストーリーを共有することを大切にしており、クリュッグ ヴィンテージではその年の興味深いストーリーを伝えています。私たちの愛情と献身在、これらの美味しい物語に命を吹き込むのです」
— クリュッグ家6代目当主/メゾン クリュッグ ディレクター オリヴィエ・クリュッグ

「クリュッグ 2011には独特の個性と堂々とした存在感があり、このワインが誕生した、活気とコントラストに満ちた年の遺産です」
—メゾン クリュッグ セラーマスター ジュリー・カヴィル

「クリュッグ 2011」は、4月より全国の主要百貨店などで順次発売いたします。2011年という年の魅力を余すところなく表現したクリュッグの新たな傑作をご堪能ください。

■ 商品概要

- ・ 商品名 : クリュッグ 2011
- ・ 度数 : 12.5度
- ・ 容量 : 750ml
- ・ 希望小売価格
- ボックスなし : 53,600円 (税抜) / 58,960円 (税込)
- ボックス付き : 57,000円 (税抜) / 62,700円 (税込)
- ・ 販売開始予定 : 全国主要百貨店 他
2024年4月より順次



■ ブレンディング

ピノ・ノワールがブレンドのほぼ半分となる46%を占めています。そのピノ・ノワールが美しいストラクチャーとバランスを与える一方で、シャルドネ（37%）は、猛暑の影響を最も受けながらも熟し、水分を豊富に含んだ果実のアロマを吹き込んでいます。さらにムニエ（17%）がエレガントな苦味とともに心地よいフレッシュさをもたらします。

■ テイスティングノート

鮮やかなイエローゴールドが目を引きまます。フレッシュな夏のアプリコットと白い果実の香りから、酸味を帯びたスターフルーツとフレッシュな柑橘類に続き、メントールと甘草のニュアンス、さらにバジルの葉のタッチが感じられます。

■ フードペアリングのインスピレーション

グリルした肉料理、また、シシカバブやギリシャ風串焼き、黒ガニのような個性のある甲殻類にもよく合います。「クリュッグ 2011」の主張の強さは、スパイシーな料理や、ルバーブパイやビターオレンジジャムのような食欲をそそるデザートとも豪華にマッチします。

■ 「クリュッグ 2011」 誕生秘話

2011年は、クリュッグにとって簡単な年ではありませんでした。春に夏のような天候が訪れ、ブドウの樹は急速に成長。開花は例年より3週間早い5月中旬となりました。降雨と冷涼な天候が続くなど、天候はまったく予測不能で、収穫直前には熱波が4日間続いた後、激しい雨が降り、気温が急激に下がりました。

収穫は2011年8月25日から9月3日にかけて行われましたが、ブドウの成熟は均一で、クロ・ダンボネ（アンボネ村）は、予想に反して、石壁で囲まれたクロ・デュ・メニル（メニル・シュール・オジェ村）の前日に収穫されています。

この年のピノ・ノワールは見事なバランスと美しいストラクチャーを備え、ムニエは素晴らしいフレッシュさとエレガントなビターさを保っていました。熱波の影響を最も受けたシャルドネは、例年よりも果汁が多くよく熟しており、これまでの緊張感よりも、まろやかさと寛大さが際立っていました。



クリュッグについて

メゾン クリュッグは1843年、妥協を許さない哲学と先見の明を持った、ヨーゼフ・クリュッグによってランスで創業。ヨーゼフは、歓びこそがシャンパーニュの本質であるという信念のもと、「どんな気候にも左右されず、最高品質のシャンパーニュを毎年世に送り出す」という夢を抱きます。

その夢を実現すべく、彼はシャンパーニュ造りに対して極めて独創的なアプローチを貫きます。かくしてブドウ畑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」を確立。1848年、ヨーゼフは、自らが描いたヴィジョンと確固たる哲学のすべてをダークチェリー色の手帳に書き残しました。そのヴィジョンと哲学は、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。

