KRUG
CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE

170ÉME ÉDITION





MAISON KRUG PRESENTA KRUG GRANDE CUVÉE 170 ÈME ÉDITION

Cada año, la Maison Krug honra el sueño de un hombre, Joseph Krug, con una nueva Édition de Krug Grande Cuvée, la expresión más generosa de Champagne. Desde 2017, Krug Grande Cuvée muestra su número de Édition en la etiqueta frontal.

Este punto de inflexión en la historia de Krug saca a la luz la belleza, singularidad y coleccionabilidad de estas creaciones. Hoy, más de ciento setenta y cinco años después de la creación de Krug Grande Cuvée, la Maison Krug se complace a presentar Krug Grande Cuvée 170ème Édition.

“ Con cada nueva Édition, recreamos la plenitud de sabores y aromas característicos de Krug Grande Cuvée. ”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



CADA AÑO TRAE CONSIGO UNA NUEVA ÉDITION DEL SUEÑO DEL FUNDADOR

CHAMPAGNE NÚMERO 1, EL ORIGEN DE KRUG GRANDE CUVÉE

Cuando Joseph Krug fundó la Maison Champagne bajo su nombre en 1843, impulsado por su entendimiento de que la verdadera esencia del Champagne es el placer mismo, su sueño era elaborar el mejor Champagne que pudiera ofrecer cada año, independientemente de las variaciones climáticas anuales. Fue más allá de todos los límites conocidos en la creación del Champagne, estableciendo una Maison donde todos los Champagnes tendrían el mismo nivel de distinción. En 1848, confió su visión a las páginas de su cuaderno personal de color cereza oscuro.

El Champagne Número 1, que hoy se conoce como Krug Grande Cuvée, es la expresión más generosa del Champagne, recreado cada año, independientemente de las variaciones climáticas anuales. Krug Grande Cuvée es una mezcla de más de 120 vinos diferentes de más de 10 añadas distintas.

Mezclar tantos vinos diferentes de distintos años da una plenitud de sabores y aromas que sería imposible de expresar con los vinos de un solo año.

“ Cada año desde la fundación de la Maison, se crea una nueva Édition de Krug Grande Cuvée, cada año la inspiración será la misma, pero la creación será totalmente única y diferente. ”

Olivier Krug

Director de la Maison Krug y sexta generación de la familia Krug

EL NÚMERO DE ÉDITION KRUG GRANDE CUVÉE

El número de Édition identifica una creación específica de Krug Grande Cuvée. Corresponde al número de años que se ha recreado el sueño del fundador en la Maison Krug.

La Maison Krug fue fundada en noviembre de 1843, tras la cosecha de ese año. Por lo tanto, se puede asumir que la primera cosecha de Krug tuvo lugar en 1844, cuando Joseph Krug hizo realidad su sueño por primera vez: nació Krug Grande Cuvée.

La primera recreación de Krug Grande Cuvée, la Édition N°1, se compuso alrededor de la cosecha de 1845. Una vez al año, una nueva creación, con una mezcla única y un embotellado único, dan como resultado una nueva Édition de Krug Grande Cuvée.

Cada mes de junio, tras la vendimia, se embotella la nueva Édition de Krug Grande Cuvée. No obstante, el champagne nacerá más tarde y reposará alrededor de siete años en las bodegas de Krug antes de que esté listo para ser disfrutado.



PARA CADA ÉDITION UNA MEZCLA ÚNICA

La creación anual de una nueva Édition de Krug Grande Cuvée requiere de un enfoque muy musical en la Maison Krug. Mirando hacia los orígenes de la Maison, uno puede imaginarse a Joseph Krug en su bodega trabajando como un compositor: degustando una amplia gama de vinos únicos, tomando notas minuciosamente y organizando sabores y aromas.

Hoy en día, la Chef de Cave de Krug, Julie Cavil, trabaja de la misma manera, inspirándose en alrededor de 400 vinos, la mayoría de los cuales capturan la esencia de una sola parcela. La Maison Krug concede gran importancia al respeto del carácter individual de cada elemento que contribuye a la creación de cada edición.

En una serie de audiciones que se llevan a cabo durante todo el año, Julie y el equipo de vinificación, un grupo de 5 a 6 miembros, degustan alrededor de 250 vinos del año de 2 a 3 veces y 150 vinos de reserva de 14 años diferentes a principios de la primavera.

Julie registra más de 4000 notas de sabor que consulta antes de tomar una decisión de mezcla: la melodía distintiva de cada vino, su carácter particular, el nivel de frescura, intensidad, redondez y profundidad, todos cruciales para la creación final. En Krug Grande Cuvée, la orquesta toca en alegre armonía la música del Champagne.

“ Del fundador Joseph Krug, heredamos nuestro enfoque único para la creación de Champagne. Hace generaciones, fue más allá de los límites tradicionales para elaborar el Champagne de la más alta calidad que podía ofrecer, cada año, independientemente de las variaciones climáticas. Siguiendo su visión, hoy valoramos el vino de cada parcela como un único elemento, garantizando así la calidad de los que seleccionamos. Este arte de la individualidad me permite recrear la expresión más generosa de Champagne cada año. ”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



REVELANDO LA INFLUENCIA DEL TIEMPO

Krug ofrece únicamente Champagnes de prestigio, todos del mismo nivel de distinción, cada uno ilustrando una expresión particular de la naturaleza. La característica más importante de un Champagne de prestigio es que mejorará maravillosamente con el paso del tiempo. Para deleite de los Krug Lovers, el número de cada Édition ahora se puede utilizar como referencia para coleccionar botellas de Krug Grande Cuvée y Krug Rosé y disfrutarlas más tarde para descubrir las nuevas facetas que se desarrollarán bajo la preciosa influencia del tiempo.

“ Todas las ediciones de Krug Grande Cuvée comparten una gran variedad de sabores y aromas en los que todos pueden encontrar algo que despierte sus emociones. A medida que pasan los años, los aspectos particulares del carácter de cada Édition se acentúan más. A medida que crecen, también lo hacen sus características distintivas. Su singularidad simplemente se reafirma. ”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME ÉDITION

LA HISTORIA DE SU CREACIÓN

Krug Grande Cuvée 170ème Édition se compuso alrededor de la cosecha de 2014, un año errático que osciló entre períodos cálidos y secos, y períodos frescos y lluviosos.

Vides desarrolladas en buenas condiciones, asegurando una cosecha generosa. El clima contrastante preservó la frescura y resultó en una gran heterogeneidad en toda la región, lo que subraya la importancia del enfoque parcela por parcela de la Maison.

Para crear esta edición de Krug Grande Cuvée, la Chef de Cave buscó acentuar las expresiones aromáticas elegantemente diversas del año con vinos de reserva de diferentes parcelas de otros 11 años.

" En esta mezcla, los Pinot Noirs dinámicos de 2014 provinieron de una amplia gama de parcelas en toda la región de Champagne, mientras que los Chardonnays afrutados y con cuerpo se seleccionaron de parcelas en Montagne de Reims, Sézannais y Côte des Blancs. Los Meuniers del Vallée de la Marne Rive Gauche fueron particularmente brillantes, con una magnífica expresión frutal de las parcelas en Leuvrigny. Para complementar los vinos del año, seleccionamos Pinot Noirs de reserva de parcelas en Montagne de Reims Sud, reconocidos por su estructura, incluido un Ambonnay de 2005. Chardonnays de reserva de vinos de parcela de Avize y Mesnil-sur-Oger en un amplio espectro de años tienen una buena cuota de voz en esta mezcla, mientras que los vinos de parcela de reserva de Meuniers, particularmente a partir de 2013, agregan frescura, intensidad y estructura cincelada. "

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug

KRUG GRANDE CUVÉE 170 ÈME ÉDITION EN ESENCIA

Krug Grande Cuvée 170ème Édition es un coupage de 195 vinos de 12 añadas diferentes, el más joven de 2014, mientras que el más antiguo data de 1998. Su composición final es 51% Pinot Noir, 38% Chardonnay y 11% Meunier. Los vinos de la parcela de reserva de la extensa biblioteca de la Maison constituyeron el 45% de la mezcla final.

Un reposo de alrededor de siete años en las bodegas de Krug le da a esta Édition su notable expresión y elegancia. En total, fueron necesarios más de 20 años de cuidadosa artesanía para disfrutar de esta Édition de Krug Grande Cuvée, que representa la recreación número 170 de la expresión más generosa de Champagne.



KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME ÉDITION ES ÚNICO

LA 170ème ÉDITION DE LA EXPRESIÓN MÁS GENEROSA DEL CHAMPAGNE

A primera vista, un color dorado claro y unas burbujas finas y vivaces, prometen placer. En nariz, aparecen aromas de flores en flor, frutas maduras, secas y cítricas, así como mazapán y pan de especias. En boca, revela sabores de avellana, turrón, azúcar de cebada, gelatinas y cítricos, almendras, brioche y miel.

Este Champagne se puede disfrutar como aperitivo con jamón de Jabugo y Comté maduro o servir para acompañar ostras, gambas a la plancha, comida india o marroquí, e incluso con postres, como la tarta de zanahoria, la tarta tatín y la tarta de queso.



“ Krug Grande Cuvée 170ème Édition se presta a una gran cantidad de combinaciones culinarias, desde las más sencillas hasta las más sofisticadas, desde un parmesano añejo hasta un rodaballo a la trufa. ”

Eric Lebel

Subdirector de Maison Krug y ex Chef de Cave



SOBRE LA MAISON KRUG

Krug siempre ha estado a la altura de su reputación como la primera y única Maison de Champagne en crear solo Champagne de prestigio cada año desde su fundación.

La Maison fue fundada en Reims en 1843 por Joseph Krug, un visionario inconformista con una filosofía intransigente. Habiendo entendido que la verdadera esencia del Champagne es el placer mismo, su sueño era elaborar el mejor Champagne que pudiera ofrecer todos los años, independientemente del clima anual.

Con un enfoque muy original de la elaboración del Champagne, decidió ir más allá con la noción de crear la expresión más generosa del Champagne, cada año. Así, fundó una Maison en la que todos los Champagnes son del mismo nivel de distinción.

Seis generaciones de la familia Krug han perpetuado este sueño, enriqueciendo la visión y el saber hacer del fundador.

“ Durante siglos, mi familia ha estado desafiando las convenciones, por eso hoy este espíritu inconformista sigue vivo en todo lo que hacemos. ”

Olivier Krug

Director de Maison Krug y sexta generación de la familia Krug



COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

TRANSMITIENDO UN PROFUNDO RESPETO POR LAS PERSONAS, EL TERROIR Y EL PLANETA

Nacida hace más de 175 años a partir de una visión de calidad intransigente y respeto por la artesanía, la viticultura y el terroir, la Maison Krug se compromete a garantizar su continuidad en los siglos venideros. Esto sólo es posible con una apuesta total por la sostenibilidad a través de la protección y el respeto por la naturaleza.

El compromiso de la Maison con el medioambiente ha sido una prioridad desde sus inicios y, en 2014, Krug obtuvo la certificación sostenible en base a 125 criterios medibles. Krug fomenta prácticas ambientalmente racionales en los viñedos, así como entre sus socios, proveedores y empleados. La Maison ha organizado una comunidad que brinda apoyo técnico para ayudar a sus productores a obtener la certificación sostenible en reconocimiento a su compromiso con la gran viticultura.

En la viticultura sostenible de Krug y dentro de su estrecha red de productores, no se utilizan herbicidas y las vides solo reciben fertilización orgánica. El 100% de las parcelas están plantadas con césped entre hileras para reducir la erosión del suelo. La Maison también ha tomado muchas iniciativas para optimizar el consumo de energía, incluido el cambio de aceite a agua para el funcionamiento de los compresores.

En Krug, el transporte aéreo está prohibido, a excepción de casos extremos. Krug está totalmente comprometida con la reducción de emisiones y los nuevos equipamientos de producción consumen un 50% menos de agua. Todos los residuos se clasifican y se reutilizan para obtener energía. Además, la Maison ha creado una exclusiva caja regalo 100% ecológica que requiere menos energía para producir y evita la sobreproducción y el desperdicio, ya que se adapta a una amplia gama de Champagnes.



“ La artesanía está en el corazón de la Maison Krug. Todos los días rendimos homenaje al fruto, a la vid y a la individualidad de cada terreno, por lo que sentimos la responsabilidad de preservarla. La sostenibilidad es natural para nosotros. ”

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug



KRUG X MUSIC: PUERTA A LAS SENSACIONES

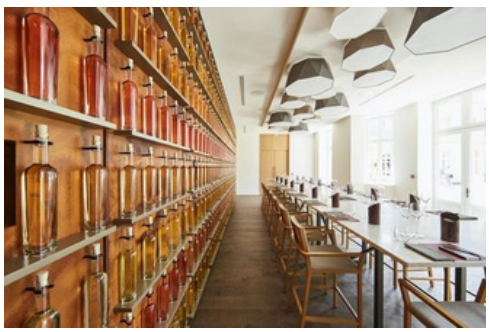
UNA INVITACIÓN A DEGUSTAR LOS CHAMPAGNES KRUG DE UNA FORMA ÚNICA

La Maison Krug ha sentido durante mucho tiempo que existía un vínculo entre la percepción del sonido y el gusto. De hecho, la música y el sonido tienen el poder de revelar una miríada de nuevas dimensiones a través de la experiencia sensorial que acompaña a cada sorbo de Krug Champagne. Es con este espíritu y con este entendimiento que la Maison Krug ha desarrollado un labor única: Krug Music Pairings.

A lo largo de los años, la Maison, en colaboración con los músicos Krug Lovers, ha dado vida a un espectro completo de experiencias musicales diseñadas para despertar los sentidos no solo de los invitados a la Maison en Reims y los visitantes de los eventos internacionales de Krug, sino también de la comunidad en general. como un todo. Las composiciones, listas de reproducción y podcasts originales de Krug Echoes de los artistas están disponibles online, por lo que son accesibles para todos.

LA PARED DE LOS 400 VINOS Y LA KRUG YURT

En la Maison de la familia en Reims, se construyeron dos experiencias especiales para descubrir Krug a través del lenguaje universal de la música.





En 2018, Krug colaboró con el IRCAM francés para construir una instalación de sonido a medida en su emblemática sala de degustación con el Muro de los 400 Vinos. El resultado fue una colección de creaciones musicales inmersivas o ambisónicas, representativas de los vinos de diferentes terruños de la región de Champagne, para ilustrar el carácter y la contribución de cada uno de los vinos de la creación final de Krug.

El mismo año también vio la construcción de Krug Yurt, una estructura de madera ubicada en el jardín de la Maison de la familia Krug. El íntimo interior presenta una acústica óptima y una atmósfera pensada para realzar las sensaciones sonoras y gustativas. Es el escenario ideal para que pequeños grupos de invitados disfruten de una cautivadora experiencia Krug y maridaje musical.



LA COPA ADECUADA, LA TEMPERATURA ADECUADA

PARA UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

“ Para una experiencia de cata memorable, es necesaria una buena copa. Le permitirá apreciar plenamente la profundidad, los sabores y aromas del vino o Champagne. "

Julie Cavil

Chef de Cave, Maison Krug

En 2011, la Maison se asoció con el renombrado fabricante de cristales, Riedel, para diseñar una copa que revelara de la manera más generosa la plenitud de los sabores y aromas de Krug Grande Cuvée.

El resultado es la copa Joseph, un tributo al legendario fundador de Krug.

La copa Joseph ha sido moldeada para permitir que Krug Grande Cuvée alcance su expresión óptima, dando como resultado un sabor maravilloso.

La Maison también recomienda que sus Champagnes se sirvan entre 9°C y 12°C, ya que las temperaturas más frías limitan su expresión.

“ Para una experiencia de degustación inolvidable, es necesaria una buena copa. Te permitirá apreciar la profundidad, sabores y aromas de un vino o un Champagne. Siempre debemos degustar buenos Champagnes en copas de vino blanco, nunca de tipo flauta. "

”

Olivier Krug

Director de la Maison Krug y sexta generación de la familia Krug



KRUG ID:
LA HISTORIA CONTINUA

Desde 2011, la Maison ha invitado a los amantes del Champagne a introducir el Krug iD (seis dígitos impresos en la etiqueta posterior de cada botella) en el sitio web de Krug o usando la aplicación Krug, para llevar su experiencia Krug Champagnes un paso más allá. Krug iD revela las impresiones del año de Julie Cavil y Eric Lebel, una historia detallada de la botella, sugerencias de maridaje de alimentos, recomendaciones para el almacenamiento y el servicio ideales, así como sugerencias de maridaje musical de Krug para mejorar la degustación de cada amante de Krug.

Los artistas que han compartido su talento con la Maison incluyen al compositor de vanguardia Ozark Henry, al compositor moderno maestro de jazz Jacky Terrasson, el pianista clásico Jean Philippe Collard, el dúo francés de indie pop The Dø, la cantautora Keziah Jones, los pianistas Khatia Buniatishvili y Orazio Sciortino, así como el arpista italiano Cecilia Chailly. El pianista Vincent Mussat y el violinista Hugo Boulanger, de los Conservatorios de París y Bruselas respectivamente, así como los hermanos músicos electrónicos Grand Soleil, se encuentran entre los artistas emergentes que han estado involucrados con la Maison.

En 2016, Krug dio un segundo gran paso digital para hacer que la experiencia Krug iD, rica en información, se pudiera compartir con todo el mundo digital. Ahora, cuando alguien twittea un Krug iD, recibe una respuesta inmediata de Krug dándoles a ellos y a sus seguidores acceso a toda la información de Krug iD.

Como una Maison con un espíritu contemporáneo y una historia de pioneros, Krug continúa adoptando la innovación digital y su potencial para disrumpir y deleitar.



HOUSE OF KRUG
Romain CAPPELAERE
International PR Manager
rcappelaere@krug.fr

14 SEPTEMBRE AGENCY
Lucie FAYARD
International KrugPressAgency
luciefayard@14septembre.com

Deje que su experiencia Krug vaya más allá. Ingrese el Krug iD online:

www.krug.com

#Krug
#KrugiD

/Krug

@Krug

@KrugChampagne

Apple:Krug

POR FAVOR, BEBA RESPONSABLEMENTE.