vinetur

Krug、ライブ音楽を生み出すシャンパーニュ試飲でLarrabee Studiosを一般公開

1席474ドルのロサンゼルス3夜限定イベントでは、来場者がプロデューサーのManny Marroquinによる楽曲の構成に影響を与える。

2026年9月15日（火）



Krug Champagneは今月後半、ロサンゼルスのLarrabee Studiosの一部を3夜にわたって一般公開し、レコーディング空間を、ライブでの作曲とシャンパーニュのテイスティングを軸にしたチケット制の食、ワイン、音楽イベントへと変える。

「The Art of Blending Krug & Sound at Larrabee Studios」と題されたこのイベントは、9月28日から9月30日までLarrabeeのStudio 6で開催される予定だ。KrugとLarrabee Studiosによると、来場者はガイド付きテイスティングに参加し、それぞれのシャンパーニュに結びつく味わい、記憶、感情を言葉にする。その回答は、Manny Marroquinとほかのスタジオ・プロデューサーによって、セッション中にライブでオリジナル楽曲を制作するために用いられる。

このプログラムは、プロのレコーディング空間としてより知られるスタジオを、一般向けに公開する珍しい機会となる。Krugは、このプロジェクトはシャンパーニュのブレンドと音楽制作の間に結びつきを見いだすことを意図しており、どちらも個別の要素を組み合わせて完成された作品に仕上げる点に依拠していると述べた。両社は、この発想を、単に見ているだけではなく、来場者が能動的に形づくる体験へと変えたいとしている。

予約はTockで1人474ドルで販売されている。両社によると、席数には限りがある。

Larrabee Studiosを所有するMarroquinが、各セッションのホストを務める。Krugは彼を、グラミー賞を14回受賞したプロデューサーだと紹介した。イベントは、シャンパーニュ・ハウスが「Les Créations de 2013」と呼ぶ内容を中心に構成され、Krug 2013とKrug Grande Cuvée 169ème Éditionが登場する。さらに、VERSEのChef Oscar Torresによる複数コースのディナーも夜の一部を成し、Krug Grande Cuvée 173ème ÉditionとKrug Rosé 29ème Éditionが合わせられる。

このフォーマットは、ロサンゼルスの高級ホスピタリティとエンターテインメントの複数ブランドを一つの提案にまとめたものだ。来場者はテイスティングと食事の体験を進みながら、スタジオの一室で音楽トラックの制作にも参加する。Krugはこれらのセッションを没入型と表現し、各夜のイベントでは創作プロセスがリアルタイムで展開すると述べた。

両社はこの体験を、業界関係者やプライベート顧客に限定するのではなく一般公開向けに位置づけているが、価格帯はラグジュアリーカテゴリーに属する。1席474ドルで、通常のレストランサービスや一般的なワイナリーのテイスティングではなく、特別イベントとして販売されている。

Krugとそのパートナーは、この協業を3夜のスタジオイベントの先にまで広げている。今月を通じて、近隣のVERSEとMensanoでは、Krug Grande Cuvée 173ème Éditionと、ドライエイジングしたキングフィッシュにブルーコーン、シソの葉、アボカド、フィンガーライムを合わせた料理を軸にした別のペアリングが提供される。このペアリングの価格は75ドルだ。

VERSEとMensanoへの展開により、このキャンペーンはLarrabee周辺でより広い広がりを持つ一方、主役は引き続きスタジオ内に置かれている。3夜限定のStudio 6プログラムは、テイスティング、ライブ作曲、ディナーを一つの予約にまとめているため、発表の中心に据えられている。

Krugにとって、ロサンゼルスのイベントは、シャンパーニュを従来のワインサービスを超えた文化的な場と結びつける戦略に合致している。同ハウスはこれまでも、自社ワインを感覚的な解釈や創造的コラボレーションのテーマで打ち出してきた。今回のケースでは、同社は音と記憶に重きを置き、来場者に味わいを感情的、あるいは音楽的な言葉で表現してもらい、その反応を録音作品へと変換する前段階にしている。

Larrabee Studiosにとって、このプロジェクトは一時的に、非公開の制作環境を対外的な会場へと変えるものとなる。その変化自体が、イベントを売り込む際の魅力の一部だ。特にライブでプロデューサーが参加するセッションのなかで、稼働中のレコーディングスタジオに入れることが、料理やシャンパーニュと並ぶ主要な訴求点として提示されている。

VERSEの関与は、このイベントにテイスティング以上のレストラン要素も与えている。Chef Oscar Torresのメニューは、オーダーメードで複数コースと説明されており、単純なペアリング・フライトというより、プライベートシェフとのコラボレーションに近い形式を示している。Krugは、発表

資料の中で全メニューの詳細を公表してはいないが、ペアリングは注目のキュヴェに合わせて設計されていると述べた。

このイベントは、ラグジュアリーブランドがホスピタリティ、パフォーマンス、ソーシャルメディア上の訴求力を組み合わせた短期体験をますます構築している時期に登場した。ポップアップディナー、一夜限りのコラボレーション、没入型テイスティングはロサンゼルス全体で一般的になっているが、実際に稼働するレコーディングスタジオを会場に用いることで、この発表はより典型的なワインイベントとの差別化を図っている。

Krugによると、セッションの予約は現在Tockで受け付けている。イベント資料には、9月28日、29日、30日を超えて追加日程が設けられることは示されていない。今回の発表に関連して、MarroquinとKrugの担当者への取材機会も設けられた。