

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG ROSÉ
27^{ÈME} ÉDITION





LA MAISON KRUG PRÉSENTE KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION

Krug Rosé est un champagne rosé inattendu, alliant élégance et audace, révélé par la cinquième génération de la Maison Krug : concevoir un champagne rosé qui n'existait pas, un champagne rosé qui pourrait être recréé chaque année.

Aujourd'hui, la Maison Krug est heureuse de présenter Krug Rosé 27^{ème} Édition, la 27^{ème} création de Krug Rosé dans l'histoire de la Maison et la septième à porter le numéro d'Édition sur son étiquette. Ce champagne unique est la promesse d'expériences gastronomiques audacieuses.

“ *Chaque Édition de Krug Rosé est un assemblage unique et expressif de vins de différentes parcelles provenant d'années variées qui révèlent ensemble le contraste, la texture, la structure et les saveurs grâce auxquels ce champagne accompagnera magnifiquement une grande variété de cuisines.* ”

Julie Cavil

Cheffe de caves de la Maison Krug



L'EXPRESSION D'UN CHAMPAGNE ROSÉ PAS COMME LES AUTRES

NOUVELLE ÉDITION DU KRUG ROSÉ
PAR LA CINQUIÈME GÉNÉRATION DE KRUG

Au milieu des années 1970, Henri Krug, la cinquième génération de la famille Krug, succède à son père à la tête de la Maison. Rémi, son jeune frère, est chargé du marketing, du développement commercial et de la communication. Au cours de ses déplacements pour rencontrer les amateurs de Krug dans le monde entier, il est régulièrement confronté à la question "Pourquoi Krug ne crée-t-il pas un champagne rosé ? Si Krug créait un champagne rosé, ce serait quelque chose de très différent".

C'est ainsi que naît une idée qui se concrétise par

une chaude journée d'été, lors des vendanges de 1976, lorsque Henri et son frère décident finalement de créer un champagne rosé.

"Notre champagne rosé devait être très élégant et distingué, très Krug. Ce qui était important avant tout, c'était les choix au niveau du nez et du palais, la couleur en serait la conséquence", se souvient Rémi.

Après plusieurs séances de dégustation méticuleuses, le premier assemblage de Krug Rosé est décidé et présenté au monde six ans plus tard, en 1983.

" Quand je pense au fondateur de la Maison, Joseph Krug, un visionnaire anticonformiste qui a dépassé toutes les limites connues de la création de champagne pour réaliser son rêve, il me semble que mon frère et moi étions animés du même désir de faire quelque chose d'extraordinaire et de créer un champagne rosé qui ne ressemble à aucun autre. "

Rémi Krug

Membre de la 5^{ème} génération de la famille Krug

POUR CHAQUE ÉDITION, UN MÉLANGE UNIQUE

Chaque année, afin de recréer le rêve de la cinquième génération de la famille Krug d'un champagne rosé inattendu, audacieux et élégant, la Maison commence par identifier les vins des parcelles de l'année en cours et des années précédentes qui, ensemble, véhiculeront tous les types d'expression de fruits possibles.

Cette composition intègre ensuite un vin rouge de Pinot Noir macéré traditionnellement, qui apporte du piquant, de la couleur et de la structure. Un séjour d'au moins sept ans dans les caves de Krug confère à Krug Rosé son expression et son élégance unique.



KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION

L'HISTOIRE DE SA CRÉATION

Krug Rosé 27ème Édition a été composée autour des vendanges de 2015, une année marquée par une chaleur et une sécheresse sans précédent qui ont prévalu de fin mai à mi-août, le ralentissement du développement du raisin. Heureusement, les pluies de la deuxième quinzaine d'août ont permis aux baies de se développer et, associées à un ensoleillement et des températures raisonnables, ont assuré une maturation dans des conditions

optimales. Les vendanges ont eu lieu entre le 31 août et le 21 septembre, sous la pluie, avec une grande hétérogénéité d'une parcelle à l'autre.

Krug Rosé 27ème Édition est le résultat de la complémentarité des vins de l'année des parcelles sélectionnées avec des vins de réserve de 8 autres années. Le Pinot Noir rouge de l'année issu des parcelles d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ complète la création en apportant structure, couleur et épices.

“ Comme les vins de pinot noir constituent 57% de l'assemblage final du Krug Rosé 27ème Édition, complété par l'ajout de 10% de pinot noir rouge macéré traditionnellement provenant des parcelles d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ, ce champagne est particulièrement intense, distinctif et élégant. ”

Julie Cavil

Cheffe de caves de la Maison Krug

KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION: L'ESSENCE

La large palette de notes élégantes du Krug Rosé 27ème Édition est née d'une sélection de 38 vins provenant de 9 années différentes, le plus jeune de 2015 et le plus ancien de 2005. Elle a été complétée par 10% de Pinot Noir de l'année macéré traditionnellement. Sa composition finale est de 57% Pinot Noir, 23% Chardonnay et 20% Meunier.

Au total, les vins de réserve issus de la vaste bibliothèque de la Maison ont constitué 55 % de l'assemblage final de cette Édition de Krug Rosé. Ce Champagne a développé son expression et son élégance après un séjour d'environ sept ans dans les caves. Comme tous les Champagnes Krug, Krug Rosé 27ème Édition continuera à se révéler avec le temps.



KRUG ROSÉ 27^{ÈME} ÉDITION :

Au premier abord, la subtile couleur rose pâle de Krug Rosé est une promesse d'élégance. Ce Champagne séduit le nez avec des arômes d'églantier, de jambon cru, de mûre, de groseille, de poivre, de pivoine et de pamplemousse rose. Enfin, il ravit le palais avec des saveurs délicates de miel, d'agrumes et de fruits secs avec une longue finale, rehaussée par ses fines bulles.

Krug Rosé 27ème Édition exprime une large palette de notes élégantes avec une ampleur étonnante et

une belle profondeur. C'est le seul champagne rosé de prestige à être assemblé avec des vins provenant de trois cépages différents, d'années distinctes. L'ajout d'un vin rouge Pinot Noir macéré de manière traditionnelle lui confère une longueur et un caractère épicé remarquables et permet ainsi à l'assemblage de développer son véritable caractère, accentué par des fruits et des fleurs comme la violette, avec une belle vivacité.



“ *Ce qui distingue le Krug Rosé, c'est la façon surprenante dont il crée des harmonies gustatives là où l'on ne s'attendrait jamais à voir un champagne rosé, comme avec des plats terreux ou du gibier. Avec sa structure et son élégance, il a un air de famille Krug et incarne l'esprit non-conformiste de Joseph Krug.* ”

Julie Cavil

Cheffe de caves de la Maison Krug



UN CHAMPAGNE NÉ POUR DES AVENTURES GASTRONOMIQUES AUDACIEUSES

Avec sa vaste palette d'élégantes notes fruitées et épicées, Krug Rosé dévoile une ampleur et une profondeur étonnantes. Tango parfait avec les plats salés, Krug Rosé ose remplacer avec brio un grand vin rouge sur les tables. Un séjour d'environ sept ans dans les caves de Krug confère à Krug Rosé son expression et sa finesse unique.

Krug Rosé peut être dégusté avec du foie gras, de l'agneau, du gibier, de la viande blanche, du chevreuil ou encore des plats à base d'épices. Krug Rosé n'est pas recommandé pour les desserts, à moins qu'ils soient peu ou pas sucrés. De manière inattendue, il accompagne mieux les plats très salés.

“ Le Krug Rosé 27ème Édition se prête à des idées d'association sortant des sentiers battus. Par exemple, lorsqu'il accompagne des anchois de très bonne qualité, une rencontre magique se produit grâce à la salinité du poisson qui révèle les arômes de fruits du Champagne. ”

Olivier Krug

*Directeur de la Maison Krug et Membre de la 6ème génération
de la famille Krug*



À PROPOS DE LA MAISON KRUG

Krug a toujours fait honneur à sa réputation de première Maison de Champagne qui, depuis toujours, recrée tous les ans des cuvées de prestige.

La Maison a été fondée en 1843 à Reims par Joseph Krug, homme visionnaire non conformiste, doté d'une philosophie exempte de tout compromis. Son rêve était d'offrir le meilleur champagne chaque année, indépendamment des aléas climatiques. En respectant l'identité de chaque parcelle pour préserver et révéler le caractère de son vin, et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de nombreuses années différentes, Joseph Krug a pu accomplir son rêve.

Avec une approche très originale de la création de champagne, il a décidé d'aller au-delà de la notion de millésime afin de créer, chaque année, l'expression la plus généreuse du Champagne. Ainsi, il a su fonder une Maison d'exception, dont tous les champagnes sont des cuvées de prestige.

Six générations de la famille Krug se sont succédées, et continuent de perpétuer ce rêve, tout en enrichissant la vision et le savoir-faire du fondateur.

“ Pendant des siècles, ma famille a défié les conventions, c'est pourquoi aujourd'hui cet esprit anticonformiste se perpétue dans tout ce que nous faisons. ”

Olivier Krug

*Directeur de la Maison Krug et membre de la sixième génération
de la famille Krug*



EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'engagement de la Maison Krug en faveur de l'environnement est une priorité depuis sa création : certifié durable sur la base de 125 critères mesurables depuis 2014, Krug est également la première Maison de LVMH à être labellisée Positive Luxury. Krug encourage les pratiques respectueuses de l'environnement dans les vignobles, ainsi que chez ses partenaires, fournisseurs et employés. Des actions concrètes ont été mises en place pour garantir une viticulture durable, profitable à tous et garantissant la qualité du champagne Krug : aucun herbicide, et les vignes ne reçoivent qu'une fertilisation organique. Pour limiter l'érosion des sols, de l'herbe est plantée entre les ceps de vigne.

Chez Krug, le transport aérien est interdit (ou que dans des cas extrêmes) et la Maison s'engage pleinement à réduire ses émissions et les nouveaux équipements de ses sites de production consomment 50 % d'eau en moins.

LE VERRE DE KRUG ROSÉ

“ *Les facettes agissent réellement en augmentant la perception des petites nuances de saveurs et d'arômes. Elles permettent de discerner avec précision la richesse et la délicatesse du Krug Rosé.* ”

Éric Lebel

Directeur Délégué de la Maison Krug et précédent Chef de caves

Pour concevoir un verre qui permet de découvrir pleinement le caractère singulièrement élégant et anticonformiste de Krug Rosé, la Maison s'est associée, une fois de plus, au maître verrier Riedel. Grâce à la forme en éventail de l'intérieur du verre - presque comme un grand verre dans un petit verre - la surface est plus grande, ce qui augmente la perception de toutes les saveurs et de tous les arômes de Krug Rosé. Le verre gracieux et ultra-léger, né d'un design soufflé bouche, surprend par ses ondulations subtiles qui libèrent les caractéristiques de Krug Rosé.

La Maison recommande également de servir ses Champagnes entre 9°C et 12°C, les températures plus froides limitent leur expression.

KRUG X LA MUSIQUE

La musique fait partie intégrante de l'histoire de la Maison. Chacun des champagnes peut ainsi être perçu comme une allégorie musicale. Krug Grande Cuvée est un orchestre, où 120 vins en moyenne jouent ensemble une partition harmonieuse. Le Millésime est un quartet, composé de quelques vins, qui retranscrit la mélodie de l'année. Les Clos du Mesnil & D'Ambonnay sont des solistes, qui expriment le chant d'une seule et même parcelle.

En travaillant avec l'IRCAM (Institut de Recherche et Coordination Acoustique – Musique), Krug accorde les notes de musique et de dégustation pour mieux comprendre les interactions entre l'ouïe, l'odorat et le goût. Après 18 mois de travail, les œnologues Krug et les chercheurs de l'Institut ont développé des sons pour illustrer les vins récoltés dans chaque parcelle.





KRUG ID : L'HISTOIRE CONTINUE

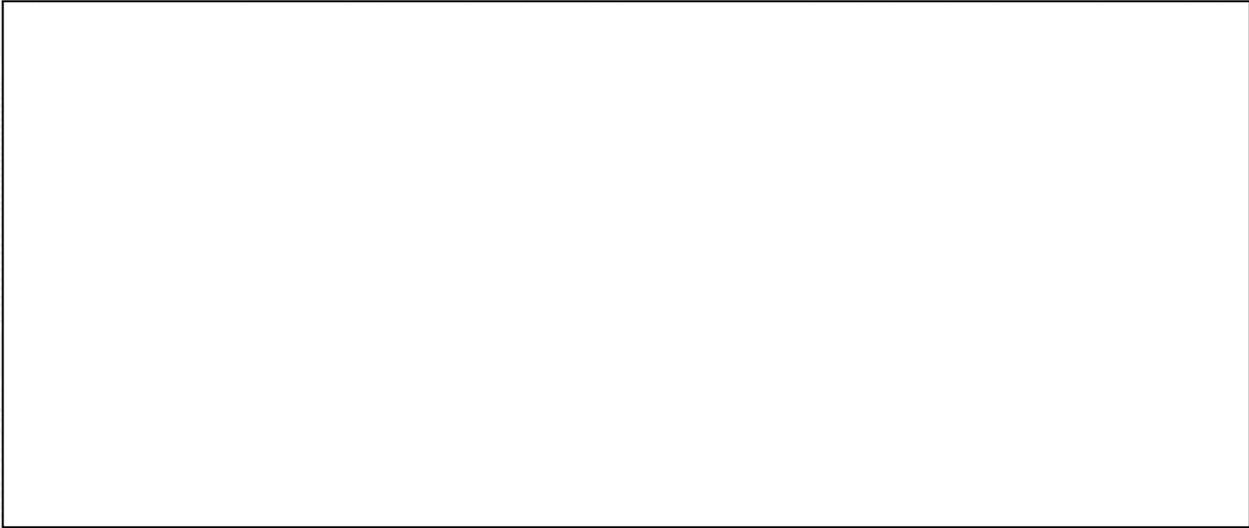
CHAQUE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE KRUG A UNE HISTOIRE À RACONTER

Chaque flacon de Krug a une histoire à raconter. Depuis 2011, la Maison invite les amateurs de champagne à entrer le Krug iD (les six numéros inscrits sur l'étiquette derrière chaque flacon) dans le champ prévu à cet effet, sur le site internet de Krug ou dans l'application Krug App.

Afin d'approfondir l'expérience de dégustation, le Krug iD donne accès aux impressions de Julie Cavil sur l'année de création, relate en détail l'histoire de la bouteille, suggère des accords mets et vins. Elle prodigue également des conseils précieux pour stocker et servir le champagne, ainsi que des accords musicaux destinés à enrichir l'expérience de dégustation, permis grâce au travail conjoint entre l'Ircam et Maison Krug.

La Maison Krug se distingue par le subtil mélange d'un esprit contemporain et d'une tradition ancestrale tournés vers l'innovation. Ainsi, la Maison se réinvente à l'ère du numérique et exploite son potentiel pour casser les codes et se renouveler continuellement.





L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

KRUG
CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE 171^{ÈME} ÉDITION

LA 171^{ÈME} ÉDITION DE L'EXPRESSION LA PLUS GÉNÉREUSE DU CHAMPAGNE

KRUG GRANDE CUVÉE DONNE CHAQUE ANNÉE NAISSANCE A UNE NOUVELLE ÉDITION DU RÊVE DU FONDATEUR

Krug Grande Cuvée est née du rêve d'un homme, Joseph Krug, de recréer tous les ans le meilleur champagne, indépendamment des aléas climatiques. Depuis 1843, la Maison Krug rend hommage à cette vision avec une nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée : l'expression la plus généreuse du champagne.

KRUG GRANDE CUVÉE 171^{ÈME} ÉDITION EN SUBSTANCE :

- C'est un assemblage de 131 vins, issus de 12 années différentes, le plus jeune datant de 2015 et le plus ancien de 2000.
- Cette Édition de Krug Grande Cuvée est composée de 45% Pinot Noir, 37% Chardonnay et 18% Meunier.
- Krug Grande Cuvée 171^{ÈME} Édition a gagné en expression et en élégance après un repos d'environ sept ans en cave.

L'HISTOIRE DE SA CRÉATION :

- Krug Grande Cuvée 171^{ÈME} Édition est créée autour de la vendange 2015. Une année marquée par une chaleur et une sécheresse sans précédent qui ont sévi de fin mai à mi-août, ralentissant le développement du raisin. Heureusement, les pluies et les températures clémentes de la deuxième quinzaine d'août ont permis aux baies de se développer dans des conditions optimales. Les vendanges se sont déroulées entre le 31 août et le 21 September, sous la pluie, avec une grande hétérogénéité d'une parcelle à l'autre.
- Pour créer cette Édition, la Chef de Caves a souhaité accentuer la rondeur et l'élégance des arômes avec des vins issus de différentes parcelles de 11 autres années.
- Les vins de réserve de la vaste bibliothèque de la Maison Krug constituent 42% de l'assemblage final, conférant l'ampleur et la rondeur essentielles à chaque Édition de Krug Grande Cuvée.

KRUG GRANDE CUVÉE EST UNIQUE:

- L'art d'assembler autant de vins et d'années permet d'obtenir une richesse de saveurs et d'arômes impossible à exprimer avec les vins d'une seule année.
- Le numéro de chaque Édition de Krug Grande Cuvée correspond au nombre d'années pendant lesquelles la Maison a réinterprété le rêve du fondateur du Champagne Krug, Joseph Krug.
- L'histoire détaillée de chaque bouteille de Krug est révélée en ligne via son Krug iD, les six chiffres figurant sur la contre-étiquette.
- Comme tous les champagnes Krug, Krug Grande Cuvée continuera à travers les années avec richesse et élégance.



NOTES DE DÉGUSTATION:

- Visuellement, ce champagne se pare d'une robe couleur or pâle et se meut de fines bulles vives, promesses d'un plaisir incomparable.
- Des arômes de fleurs, d'agrumes mûrs, confits et séchées ainsi que de pâte d'amande et de pain d'épices stimulent le nez.
- Des notes grillées et des saveurs de noisette, de nougat, de sucre d'orge, d'amande, de brioche et de miel se font ressentir en bouche.

ACCORDS METS ET VINS :

- Krug Grande Cuvée 171^{ÈME} Édition se prête à une myriade d'accords culinaires, du plus simple au plus sophistiqué, accompagnant aussi bien un vieux parmesan, qu'un turbot à la truffe.
- Elle se déguste en apéritif avec du jambon de Jabugo et du comté vieux ou accompagné d'huîtres, de crevettes grillées, de plats indiens ou marocains, mais aussi en dessert avec un gâteau à la carotte, une tarte matin ou un cheesecake.

FORMATS:

Bouteille (75 cl)

En découvrir plus sur la bouteille de Krug avec son Krug iD via l'application Krug, Twitter ou Google.
<http://app.krug.com>, @krug or krug.com.