



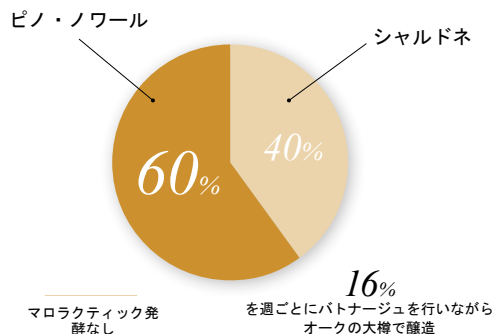
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2009

ヴィンテージ

大陸性気候特有の厳しく乾燥した冬を経て、8、9月にはほぼ雨に見舞われず、太陽の恵みを存分に受けることができました。ブドウは優れた衛生状態のもとで申し分なく成長し、濃厚でフルーティーな味わいのグルメなワインのための成熟度に達しました。2009年度ヴィンテージは、太陽の恵みとライト感を兼ね備え、シャンパーニュ地方の特長を存分に体現した出来、つまるところ「クラシック」なシャンパンに仕上がりました。

醸造



クリスタルのキュヴェはグランクリュの「モンターニュ・ド・ランス」「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」「コート・デ・ブラン」から醸成しています。セラーで平均6年間熟成させ、デゴルジュマンの後完璧な熟成へ向けてさらに8か月間休ませました。

ドザージュは8 g/lです。

テイastingノート

色・泡：淡く琥珀がかった黄金色に、持続性のある繊細で煌びやかな泡が生き生きと立ち上ります。

香り：柑橘類のシロップ漬け、アプリコットの砂糖漬け、そしてスイカズラを思わせる独特の甘みを感じ、きめ細やかな香りと凝縮感が見事なバランス。

グラスを回すとバニラやカカオ豆、焼いたヘーゼルナッツなどのニュアンスも引き出され、シナモンの独特なスパイス香にほのかなりコリスの甘みが融合します。

風味：力強さと深みを伴ったバランスのとれた口当たり。第一印象は芳醇かつまろやかな味わい。徐々にフレッシュなチェリーの果実味や、石灰、メンソールを思わせる爽やかでキレのある風味も加わります。非常に繊細かつ贅沢な仕上がりで、次々にあらわれる心地良い風味が、ワインの持つ軽やかさ、上品さとしっかり調和します。余韻には石灰のニュアンスや独特の力強さが感じられ、透き通るようなキレの良さとともにクリスタルならではの華やかさが見事に広がります。

まばゆい泡、味わいのハーモニー、溢れる優雅さが見事に調和しているクリスタルは、完璧な仕上がりであると言えるでしょう。

クリスタル2009年ヴィンテージには素晴らしい生命力が宿っています。深みやコク、そして、上質な石灰質土壌からくるピュアな味わいが、飲み手を心地よいひとときへと誘うでしょう。

なめらかな飲み心地、デリケートでエアリーな味わい。

