

LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
2018



+

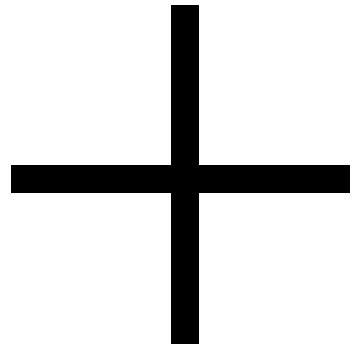
「大陸性気候の傑出した歴史的ヴィンテージ2018は、ブドウ本来の味が維持されていることが印象的です。これは、土壌とブドウ栽培者たちの手によって形作られた年であり、その素晴らしさが際立っています」セラー・マスター、ジャン・バティスト・レカイヨン。

シャンパーニュ・ルイ・ロデレーとデザイナーのフィリップ・スタルクとの出会いに始まり、自由な発想から生まれたドザージュなしの洗練されたこのキュヴェは、日照量に恵まれた年のキュミエールの黒い土壌を表現しています。温暖で乾燥した年のみから造られるシャンパーニュは、ユニークな個性を通じて「気候変動のラボラトリー」という私たちのビジョンを映し出しています。



1 .

気候変動のラボトリー



ブリュット・ナチュールは、ルイ・ロデレールのブドウ畑で誕生しました。ルイ・ロデレールのブドウ畑の土壌から生まれたミニマリストのキュヴェです。その年の特別な条件の本質を捉えながら、シャンパーニュ・ルイ・ロデレールの創造性と大胆なビジョンを体現しています。これは、未来のシャンパーニュでもあり、現在の気候変動を映し出すシャンパーニュでもあります。



長年にわたる交流と友情から生まれたこのキュヴェは、ルイ・ロデレール最高経営責任者のフレデリック・ルゾー、セラー・マスターのジャン・バティスト・レカイヨン、デザイナーのフィリップ・スタルクとの出会いに始まり、自由な発想から生まれました。第1弾のブリュット・ナチュール 2006で始まった彼らの対話は、何年にもわたって続き、いくつものヴィンテージを生み出しました。

ルイ・ロデレールのブリュット・ナチュールは、20年近くにわたりシャンパーニュ地方で起こっている変化の指標であり、実験の先駆けとなるモデルです。温暖で乾燥した年にのみ造られるブリュット・ナチュールは、未来のシャンパーニュを予感させる、実験的道のりの始まりでもあります。様々な栽培方法が特別な条件で行われ、この地方のブドウ栽培の未来を垣間見ることができます。



ブリュット・ナチュールは、この変化するシャンパーニュ地方を体現し、控え目なスタイルとデザインに移り変わる景色を反映させています。ブリュット・ナチュールは革新のインキュベーターとして、これらの変化に適用し、未来の予測を可能にすることで、シャンパーニュ・ルイ・ロデレールのすべてのシャンパーニュに恩恵をもたらしています。

+

「ブリュット・ナチュールは、過去20年間にわたる私たちの最も革新的な実験を映し出す気候変動のラボラトリーであり、シャンパーニュ本来のブドウ品種の長所を引き出す方法や混植の実施など、伝統的でありながら忘れ去られていた技術を再発見することを可能にしています」（セラー・マスター、ジャン・バティスト・レカイヨン）





デザインにピュアで控え目なエレガンスを表現する「Less is more」というフィリップ・スタルクのビジョンを共有することで、シャンパーニュ・ルイ・ロデールは喜びに満ちたシンプルさというコンセプトを追求したかったのです。人的介入を抑えて味わいを最大限に引き出し、資源とエネルギーを最適化しながら、感動を呼び起こすこと。クリエイターとセラー・マスターは、同じ感性を共有し、同様のビジョンを見出しました。「私たちの考えが一致したのです」と彼は回想します。「未来に求めるものがシンプルさであるなら、より少ないものからより多くを達成するためにはどのようにすればよいのでしょうか？」

フィリップ・スタルクの創造性、テロワールへの敬意、自由な発想、独創的なアプローチは、2003年、ルイ・ロデレールの最高経営責任者であるフレデリック・ルゾーに、ブリュット・ナチュール造りのインスピレーションをもたらしました。彼は、フィリップ・スタルクが描いた

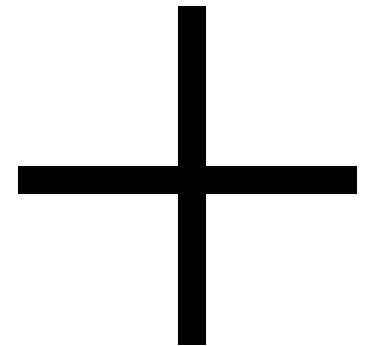
+

「ミニマルな」今までとは異なったワインを造る方向へと研究を導きました。「フィリップの言葉を理解することで、彼の明確なビジョンやアドアイスがなければ超えられなかったであろう境界線を越えることができました。彼が自分の夢を精緻に描写すればするほど、私たちはこのシャンパーニュをより精緻に造ることができるようになったのです」

こうして誕生したのがブリュット・ナチュール。晴天に恵まれた年に粘土質土壌がもたらすフレッシュさを表現したワイン、真実とテロワールを体現するワインであり、出会い、時間、場所、1年の象徴であり、人と自然の完璧な調和を表現しています。今日、ヴィンテージ2018の進化と共に追求は続きます。



2 . 実験の地





暑い年には、キュミエールのテロワールの冷たい粘土質の土壌が夏の太陽を浴び、シャンパーニュの異なったブドウ品種が混じり合い、特別なエネルギーとフレッシュ感をもたらします。未来のシャンパーニュを目指すルイ・ロデレールにとって大切な実験の地です。

ブリュット・ ナチュラル誕生の地、キュミエールの黒い土壌

太陽に向いて日差しを十分に受ける10ヘクタールに及ぶキュミエールの粘土質の斜面が、特有の香りと芳醇さをもつブドウを生み出します。マルヌ川沿いのこの黒い土壌は、芳醇で濃厚な香りの果実が育まれることで名高い土地です。暑い年には、果実の濃厚さと塩味の美しいコントラストを形成し、理想的な熟成度と素晴らしい響きをもたらします。

このテロワールは、キュミエール村の郊外にある小さな丘に位置する 3 つの「シェーヴル」と呼ばれる区画で構成されています。以前は放牧地として使用されており、方角は様々です。「レ・ピエールズ」は、丘陵上方に位置し、南向きで最も小石が多く混じり、道路に近い「レ・シェーヴル」は南東向きで粘土質を豊富に含みます。「レ・クロ」は南西向きの小さな丘で最も粘土質に富んだ土壌です。

黒と緑がかった粘土質の土壌は、ラ・モンターニュから現れて地平線上にうねり、風景に翳りを描く小さな斑点のようで、先人は「ブーダン・ノワール (ブラッドソーセージ)」と呼んでいました。

シャンパーニュ・ルイ・ロデレーが実験の地として選んだのは、このテロワールです

+

「私の記憶に刻まれていたのは、クリスタルの白い石灰質のテロワールで、独創的なコントラストが必要でした。キュミエールの個性的なテロワールでは、自然が他とは異なったスタイルの果汁をもたらしてくれました」とジャン・バティスト・レカイヨンはいいます。



伝統的な方法と古いブドウ品種に基づいた 最も謙虚な革新

私たちは、時代の変化、そして何よりも気候変動を意識し、伝統的な慣習の中に制約に対する答えの1つを見出し、20年ほど前から実験的な道のに取り組み、そしてこの冷涼な地域で、最も暑い年に、私たちは素晴らしいインスピレーションの源を発見しました。粘土質土壌に新しい栽培方法を導入し、他とは異なった方法で元のバランスを取り戻し、未来のシャンパーニュの先行きを見据える試みが行われました。

このテロワールは、バイオダイナミに着想を得て、テロワールの自然な響きを維持するブドウ栽培を導入したオーガニック栽培で優しい栽培を行っています。「なるべく介入せずに、配慮しながら一歩引いて見守ります。ワインとテロワールに目を配りながらそっとしておくことを目指しています」とジャン・バティスト・レカイヨンは説明します。ブドウ畑を尊重した優しいワイン造りのアプローチは、土地の精神とワインの起源を豊かにします。





伝統的なブドウ栽培アプローチで数種類のブドウ品種を混植することにより、ワインの起源の表現がさらに高まります。「伝統的なブドウ品種には、素晴らしいことに補完性があり、年月とともに適用する能力が備わっています。ルイ・ロデレールのビジョンは常に多様性であり、コントラストを維持しながらつながりも

作り出すことが重要なのです。また、これは遺産のプロジェクトでもあります。20年以上前から古いブドウ樹の保全に取り組んでいます。遺伝的資源の保全は、ブドウの味を守るだけでなく、ブドウ畑に天候不順に耐え、適応力をもたらしめます」

先人が実践していたように、様々な植物が混ざり合っていた時のように、ルイ・ロデレールはワインのフレッシュさと風味をさらに高めるために、この農法を復活させています。「植物の多様性は、天候の不確実さを前に、最大の味方です。多様性は、病気や悪天候の影響を緩和する補償・バランス効果をもたらします」。

+

「私たちは、植物の知性と集団的な抵抗力を使用する必要があります。キュミエールの区画には、ピノ・ブラン、アルバンヌ、プティ・メリエ、ピノ・グリのブドウ樹がまとめてまたは列で植え付けられました。2年後には、シャルドネ・ローズを栽培予定です。これは、遺伝子多様性の取り組みである「ヴィニフェラ・アエテルニタス」に沿った伝統的なアプローチ、絶え間ない実験です」（セラー・マスター、ジャン・バティスト・レカイヨン）

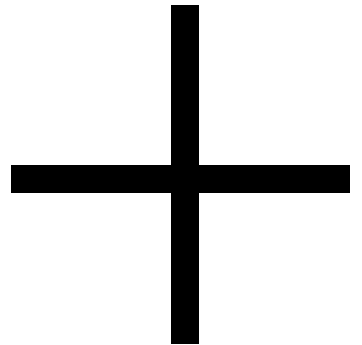
当然のことながら、収穫されたブドウはすべて同じ日に一緒に压榨されます。この後、ブレンドは行わず、ワインは発酵後すぐに瓶詰めされます。熟成を澱と共に6月まで行い、ほぼ1年間かけることで、澱がワインに複雑味を与えて、深み、コク、ボディといった質感を際立てます。最も純粋な状態に保ち、コントラストを強め、塩味のエネルギーを維持するために、マロラクティック発酵は行いません。その後、低圧力で瓶詰めを行うことにより、柔らかい泡立ちでクリーミーな口当たりになります。ノンドザージュのワインは、非常にピュアな味わいを保ちます。

ブリュット・ナチュールは、絶え間ない実験であり、遺伝的多様性に関する私たちの知識を養いながら進化するワインです。それは、かつてないほどシャンパーニュ地方の未来を語る、変わりゆく集团的知性の証です。



3.

自然の素晴らしさであるヴィンテージ2018





2018年は非常に暑く乾燥した年で、ブドウ樹は非常に健全な状態を保ち、驚くべき生命力を持つ、エレガントでフルーティーなブドウが豊富に収穫されました。熟度とフィネスが見事に調和しています。

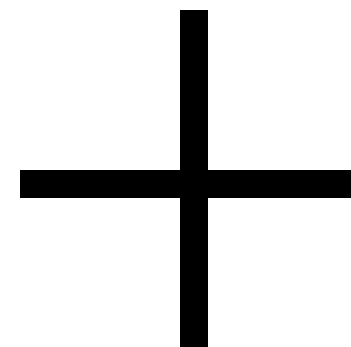
2018年は、塩味を伴う生き生きとした、成熟した弾けるような果実をもたらした素晴らしい年でした。正確さと綿密さに特徴づけられる非の打ちどころのないブドウは、ジューシーなフレッシュさとクリスピーな活力を表現し、温暖な春に続く乾燥して晴天にも恵まれた2003年の記録を上回るほどの夏に育まりました。豊作で健全な状態の素晴らしいブドウから、フレッシュかつ風味溢れる、エレガントでフルーティーな素晴らしいワインが生み出されました。このほぼ完璧なヴィンテージは、1999年の特徴を多くの面で想起させ、瓶内での見事な進化と優れた熟成ポテンシャルを予感させます。

+

「2018年は、土壌と造り手によって形作られた、例外的な歴史に残る年です。フルーティーで非常に率直な、しなやかさと心地よさを備えた非常に滑らかなワインを生み出しました」（セラー・マスター、ジャン・バティスト・レカイヨン）



4 . ブリュット・ ナチュラル 2018





1つのテロワールを2つに解釈し、1つの土地、1つの起源から2つのビジョンを提示します。エネルギーでベルベットのように滑らかな白は魅惑的な香りを備え、また凝縮されきめ細かく構成された口ゼは、繊細な塩味を備えています。

ブリュット・ ナチュラル 2018

魅力的で繊細な、洗練されたブリュット・ ナチュラルは、フルーティーで塩味を伴うフレッシュな波が押し寄せるかのようにその年の豊かな特徴を再現し、見事な調和と完璧なバランスがキュミエールの冷涼なテロワールで造られた比類なき石灰質の骨格を表現します。

これは、密度の高さと凝縮感、繊細さを兼ね備えた、起源を完璧に読み解いたシャンパーニュです。豊かな香りには成熟感と滑らかさがあり、太陽の恵みを思わせ、イエローフルーツとトーストしたアーモンドの香りが、そのヴィンテージを完璧に捉えています。グラスを回すと、赤系果実や甘い花の香りが広がります。ピノ・ ノワールとムニエならではの香りです。クリアでダイナミックな泡立ちに、滑らかさとフィネスが調和し、柔らかくジューシーなテクスチャーに広がります。成熟度と塩味を伴うエネルギーに満ちた果実味が溢れ、口中を豊かに包み込みながらも、澀刺とした旨味を感じさせるフレッシュさへとすぐに変わります。口中にフルーティーで塩味を伴うフレッシュな波が押し寄せ、キレの良い仄かにドライでほろ苦い余韻が残ります。粘土質土壌とヴィンテージの豊かな特徴を完璧なまでに読み解くこのシャンパーニュは、香り高く飲みやすく、酸味と太陽の恵みの完璧なバランスといった印象を受けます。



ブリュット・ ナチュラル・ ロゼ 2018

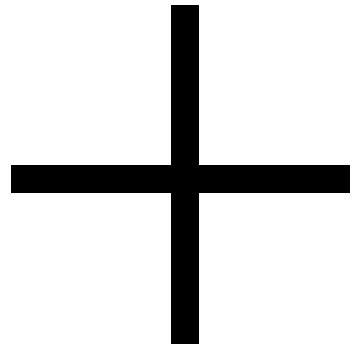
ブリュット・ナチュラル・ロゼは、テロワールだけでなく、ワイン造りに用いられるアンフュージョンという技術がもたらす率直な果実味を楽しめます。魅力的かつしっかりとした骨格を備えた、凝縮感のあるボディと塩味を伴うジューシーで華やかな印象をもたらす、勢いと魅力を放つシャンパーニュです。

熟したブドウの豊かさを表現しつつ、本来の果実の味を完璧なまでに尊重したこのワインは、ブラッドオレンジ、酸味のある果実、フレッシュな甘い花といった香りが広がります。グラスを回すと、果実の魅惑的な凝縮感が現れ、仄かにラズベリーリキュールを思わせる印象へと変化します。クリーミーで凝縮感を備えた泡に、ピノ・ノワールの存在をしっかりと感じ、繊細さを伴ってそのストラクチャーを主張します。塩味を伴った香りを感じる広がりのある豊かな凝縮感は、ジューシーで風味豊かな、肉付きの良さをもたらし、新鮮で完熟した果実をかじったような印象を受けます。ブドウの風味の透明度と自然な純粋さが印象的です。骨格は研ぎ澄まされ、ヨード香がフレッシュ感を引き出し、スパイスやカカオパウダーのようなダイナミックなストラクチャーの余韻を残します。



5 .

洗練されたミニマルパッケージ



余分なものを省き、控え目でエレガントなシャンパーニュの起源のイメージと「Less is more」のビジョンを反映するパッケージは、自然の謙虚さを表現し、シャンパーニュの物語が伝わってきます。



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018



フィリップ・スタルクがデザインしたパッケージは、彼のビジョンとワインのアイデンティティを体現しています。控え目で洗練された美学は、ワインの起源、自然の謙虚さ、構想の背後にあるシンプルさの物語を語っています。慎重にセレクトした「ベージュピンクテラコッタ」や「ワームベージュ」がこの哲学を反映しています。柔らかく控え目でいながら、モダンで洗練されたこれらの色は、大地のエレガンスとテロワールの真実を表現しています。これらのトーンは、セットボックスにも銀色の文字とアソートして使用され、地に根ざしながらも深く人間的なリビングサインとして表現されています。

ボックス内部では、ワインとその創造の物語を舞台にしたミニチュアシアターが繰り広げられます。ボトル開封時に、エレガントでありながらミニマルに、余分なディテールが排除されていることが分かります。キャップ丈は短く、ラベル自体がありません。まるで造りたてのボトルがセラーから直接取り出されてきたような印象を受けます。ボトルの後ろでは、フレデリック・ルゾー、ジャン・バティスト・レカイヨン、フィリップ・スタルクが、その誕生の地キュミエールのブドウ畑でブリュット・ナチュールを味わいながら語り合っています。

+

「これらのシャンパーニュには手を加える必要はありません。シャンパーニュの美しさは核心に現れるのです。ブリュット・ナチュールの場合がまさにそうです。シャンパーニュを味わうために唯一取り除かなければならないのは、ボトルの栓だけです。」（フィリップ・スタルク）。



+

「ブリュット・ナチュールは、あまりにも誠実であまりにもミニマムなため、何も加えたくありませんでした。できるだけ手を加えず、ボトルに刻まれた、セラーのメモのような数語、ワインの真実と誠実さだけを伝えたかったのです」(フィリップ・スタルク)



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK