

CM

クリュ・デイズー  
リュウ・デイズー  
ルノ

Camille

— H O M M A G E<sup>®</sup> —

---

COTEAUX CHAMPENOIS

---

クリュ・ル・メニル・シユル・オジェ  
リュウ・デイズー・ヴァリハバル

CM

「このワインは、カミーユ・オルリー・ロテレールが一步を踏み出した、

シャンパーニュのテロワールの解釈を表現する探究の延長線にあります。

そしてそれは、メゾンの歴史に強い影響を与えた果敢な女性、カミーユへの賛辞でもあるのです」

—  
醸造責任者、ジャン・バティスト・レカイヨン



I

果敢

な女性、

カミーユ



賢明で心温かなカミーユ・オルリー・ロデレールは、遊び心に溢れた画期的な女性でもあり、その時代に存在感を放ち、メゾン・ルイ・ロデレールに近代的な影響をもたらしました。

カミーユは夫亡き後、1932年から1975年にかけてメゾンを引き継ぎ、持ち前の才覚で当時の固定観念を次々と覆していきます。レオン・オルリー・ロデレールの妻であった彼女は、聡明なアンバサダーとして新たな推進力をもたらすと共に、メゾンに活力を吹き込みました。陽気でエキセントリックであるだけでなく、エレガンスと洗練さを備えた彼女の周りには、ルイ・ロデレールのシャンパーニュに傾倒するワイン愛飲家たちが集まるようになりました。彼女は、特にひいきのお客様を食事に招き、彼らが思いもよらないような最新キュヴェを紹介していました。カミーユは、作法や慣習に掬われることなく、マルチヴィンテージ・ブリュットをアペリティフとして振る舞い、メゾンの傑出した区画から生まれたスティルワインを食事に供しました。彼女の招待客たちは、アヴィーズやキュミエールのスティルワインに驚嘆し、カミーユはメゾンの品質と成功を独創的な方法で示せたことに大いに喜びを感じていました。

カミーユには、とっておきの切り札がありました。夫レオンがフィロキセラの被害の後に取得した数々の畑であり、シャンパーニュの傑出したテロワールから生まれたワインです。アイ、アヴィーズ、ル・メニル・シュール・オジェ、オジェ、マルイユ・シュール・アイ、ディジー、キュミエールといった非常に見事な区画は、メゾンの独自のスタイルの礎となる宝です。これらの区画から生み出される赤と白のスティルワインは、カミーユが大切にしていたシャンパーニュのテロワールの様々なニュアンスをまさに映し出します。

カミーユの果敢さとビジョンが功を奏し、今日に至るメゾンの名声が築かれました。並々ならぬ努力と熱意をもってメゾン存続のために尽力したカミーユの周りには、彼女の志に続く人々が集まりました。終戦後、財政状況は回復し、受注が再開します。1950年代には、新たな繁栄への道のスタートを切り、メゾンは鮮やかに再生しました。





---

## 賛辞

### を捧げるキュヴェ

---

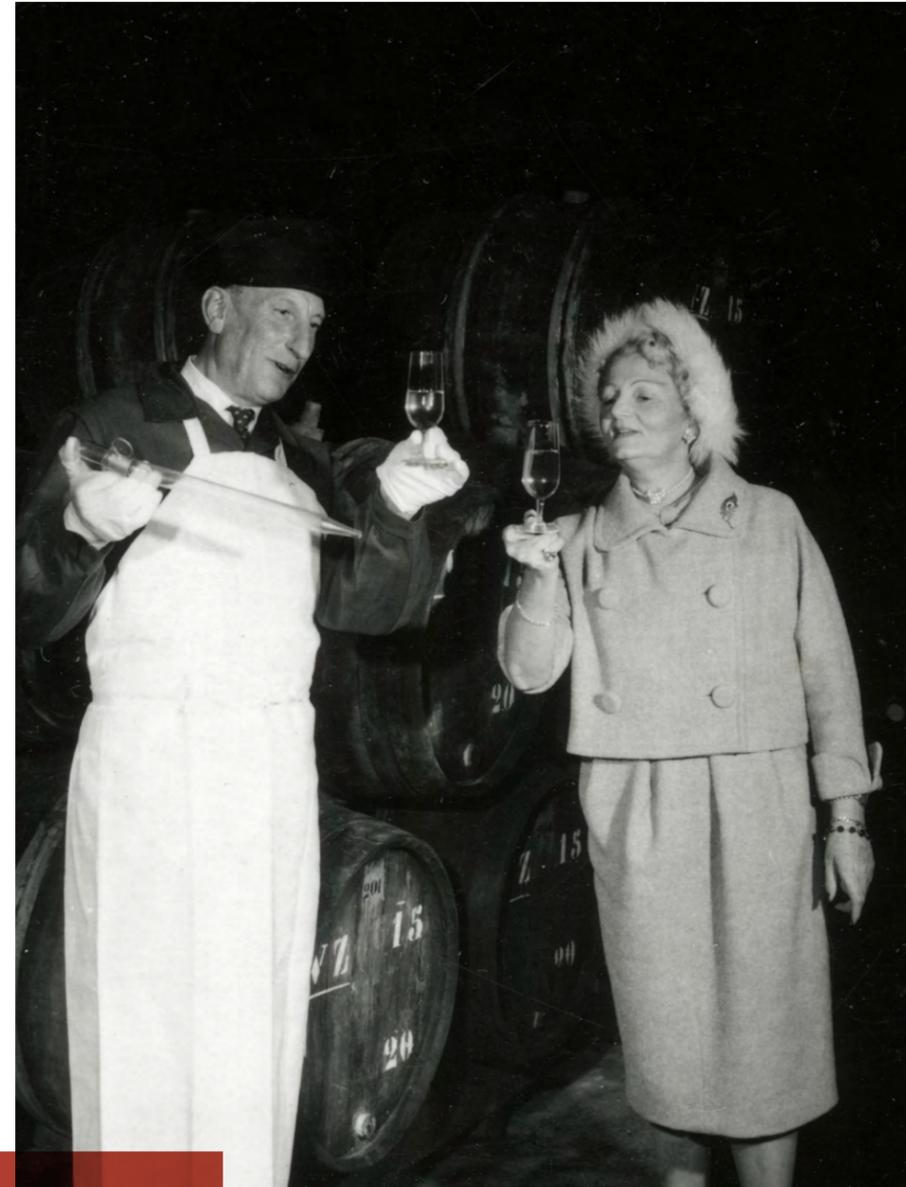
ロデレール・ファミリーの7代目、現オーナーのフレデリック・ルゾーは、メゾンの歴史を果敢に切り開いた曾祖母への賛辞として、単一畑からなるスティルワインを通じて、メゾンの革新の精神を永続させる決断をしました。これらのスティルワインは、オーガニック栽培されたブドウを使用し、偉大なシャンパーニュのヴィンテージの精神にふさわしい成熟度にブドウが達した年のみ造られています。それぞれのワインは、シャルモン(マルイユ・シュール・アイ、ピノ・ノワール)、ミルノン(ディジー、ピノ・ノワール)、ヴォリバル(メニル・シュール・オジェ、シャルドネ)の個々のクリマを表現し、土壌や日照条件による繊細なニュアンスを映し出します。

革新、ビジョン、進歩は、メゾン・ロデレールの重要な価値です。これらの価値は常にメゾンの取り組みの中心を占め、代々受け継がれてきました。カミーユ・オルリー・ロデレールが大切にしていたのはこうしたビジョンや取り組みであり、私たちは、ワインを通じて彼女に賛辞を捧げ、彼女の功績とコミットメントに敬意を表したいと願ったのです。

**「私たちのビジョンは短期的なものではなく、独立性、創造性、自由を通じて生き続けるべき遺産の1つです」**

とフレデリック・ルゾーは説明します。

これらのキュヴェは、メゾンの歴史の節目であり、パイオニア精神の表現に過ぎないのです。





2

生命の

世界で

---

## 人と自然： 共同創作

---

生命の尊重、自然に触れる喜びは、尽きることのないインスピレーションの源です。メゾンには、20年以上も前から、可能な限り自然で、畑に優しい栽培を実践してきました。

「自然に寄り添う」とは、何よりもまず、自然を観察し、自然を理解する時間を持ち、自然に親しみ、自然の活力を把握することです。

大地に寄り添い、その呼吸を妨げることなく、穏やかな農法や堆肥を使って世話をし自然に愛情を込めて接し、垣根・石垣、果樹、動物・植物相などの生物多様性を促進・保全する方法で、調和の取れた生態系を築くことなのです。



ルイ・ロデレールのブドウ畑で実践されている自然に寄り添った栽培方法は、テロワールの真価を引き出します。丁寧な剪定、バイオダイナミによる堆肥づくり、有機物の豊かな生きた土壌の保全、ブドウ畑の畝間に植える被覆植物。その一つひとつの取り組みはパーマカルチャーの原則に着想を得ており、長期的な視点に基づいてブドウ樹と環境に配慮しています。こうした取り組みが、それぞれの生態系の回復力と個性を高めます。



**「私たちは、自然の魔法に深く感動しており、ワインを通じてこの魔法をできるだけ活かせるように努力しています」**

とフレデリック・ルゾー社長は説明し、次のように続けます。

**「私たちの仕事は、この『人と自然のコレオグラフィ』に加わり、シャンパーニュの偉大なテロワールを表現することです」**

私たちは、忍耐と敬意を礎に、観察や実験といった長期にわたるプロセスから生まれる、独特な特性を備えたキュヴェを造り上げます。これは、常に新たな方向へ導いてくれる共同創作であり、人と自然をつなぐ調和への道のりです。

このようにして、シャンパーニュのテロワールの新たな面を描き出す「オマージュ・ア・カミーユ」が誕生しました。

---

崇高  
な実験  
的道のり

---



新しいコレクションは、曾祖母カミーユへの賛辞という過去への視点と、自然がもたらしてくれる可能性を高めるための未来への働きかけという2つの要素から生まれました。私たちは、ブドウ樹に寄り添い太陽の恩恵を受けるブドウ栽培と特別な醸造を行うことで、私たちのシャンパーニュのテロワールの新たな一面を引き出します。

私たちは驚きと革新を求め、テロワールを全体として捉えながら各区画を順に切り出し、あらゆる角度から観察しました。



3

リユール・ディ

# MILNON



クリユ: デイジー  
リユール・ディ: ミルノン  
面積: 0.2974ヘクタール

ルイ・ロデレールのシャンパーニュにおけるクリマのひとつを新たに解釈したこの単一畑ワインは、カミーユへの賛辞として造られた複数のキュヴェからなるコレクションの1つです。果敢な精神を持つ女性であったカミーユは、真正性を追求するメゾン・ルイ・ロデレールの革新的なビジョンを、今なお導き続けています。

この新たな単一畑のピノ・ノワールは、マルイユ・シュール・アイにあるもう1つのピノ・ノワールのシャルモン区画よりも冷涼な気候に位置し、時に最大で10日ほど遅く成熟がよりゆっくり進むことから選ばれました。

数量限定のこのワインは、2009年に植樹された自社畑からのマサル・セレクションのブドウ樹に由来し、オーガニック栽培のブドウから造られました。このワインは、献身的な取り組み、持続可能なブドウ栽培、区画ごとに仕立てられた醸造、そして時の魔法によって形作られた私たちの「味わいの追求」を物語っています。

精度の高さとテロワールを体現するこのワインは気候に対する重要な実践の試みを反映し、喜びや感動をもたらし、想像力を掻き立ててくれます。





---

## テロワール の新たな表現

---

ディジーのテロワールの力強さを余すところなく表現するミルノンのリュウ・ディは、濃厚で凝縮感のあるピノ・ノワールによって、コトー・シャンプノワに新たな個性をもたらします。

アイ村の西部に位置するこの0.29haの南東向きの畑は、深くチョーキーな褐色の石灰質泥灰土の土壤にマサル・セレクションのブドウ樹を植栽しています。比較的冷涼な気候の恩恵を受ける一方、ここでは成熟が非常にゆっくりと進み、収穫が遅いため、1本あたりの収量も低く栽培はとりわけ困難ですが、その労力とリスクを厭わない姿勢こそが、植物香のニュアンスを感じさせるフレッシュな果実の奥行きと凝縮感を最大限に引き出すこのリュウ・ディの真髄を表現可能にします。

2022年に始めてリリースされたこの力強く凝縮感のあるワインは、際立つミネラル感を備え、その年の並外れた成熟度を再現しています。大地を感じさせる力強さに誠実さとエネルギーが融合した、強い個性と引き締まった骨格の豊かな風味を兼ね備えた、長期熟成に適したピノ・ノワールのワインです。

---

シャンパーニュに根ざし  
たアイデンティティ

---

カミーユの単一畑キュヴェの精神にもとづき、収穫されたブドウは丁寧に選果を行います。梗が「より熟している」と判断した房は全房のままマセラシオンに用い、大きめの房は植物香を避けるために除梗します。

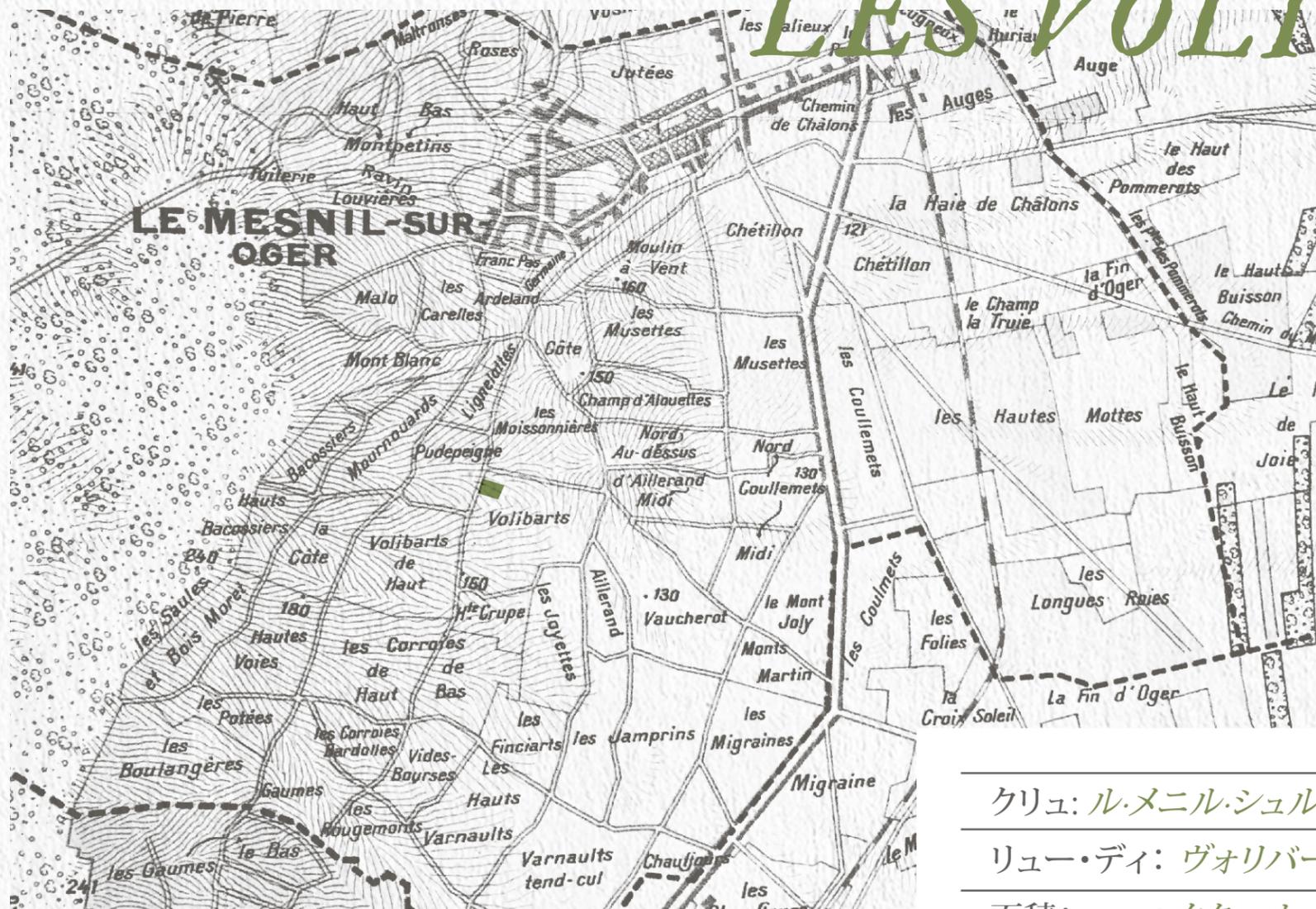
一晩低温で保管した後ブドウをタンクへ移し、発酵の間、優しくアンフュージョンします。抽出は発酵の終盤にのみ行われ、日々のテイस्टィングで見極めながらの慎重なピジャージュ(権入れ作業)またはルモンタージュを施します。約3週間のマセラシオンの後、ワインはフレンチオーク樽に移し、1年以上かけて熟成させた後タンクに戻して、全てが調和するようさらに6か月間熟成させます。

際立つミネラル感を備えた、濃厚で香り高いピノ・ノワールが、スモーキーさとリコリス、タバコの香りを放ち、続いて凝縮した黒系果実がブドウの全房でのマセラシオンに由来するほのかな樹脂のニュアンスに溶け合います。エネルギーで引き締まった味わいが、しっかりとしたフレッシュなミネラル感を備えた見事な凝縮感をもたらします。非常に風味豊かな質感で、長期熟成に適したスタイルです。





# LES VOLIBARTS



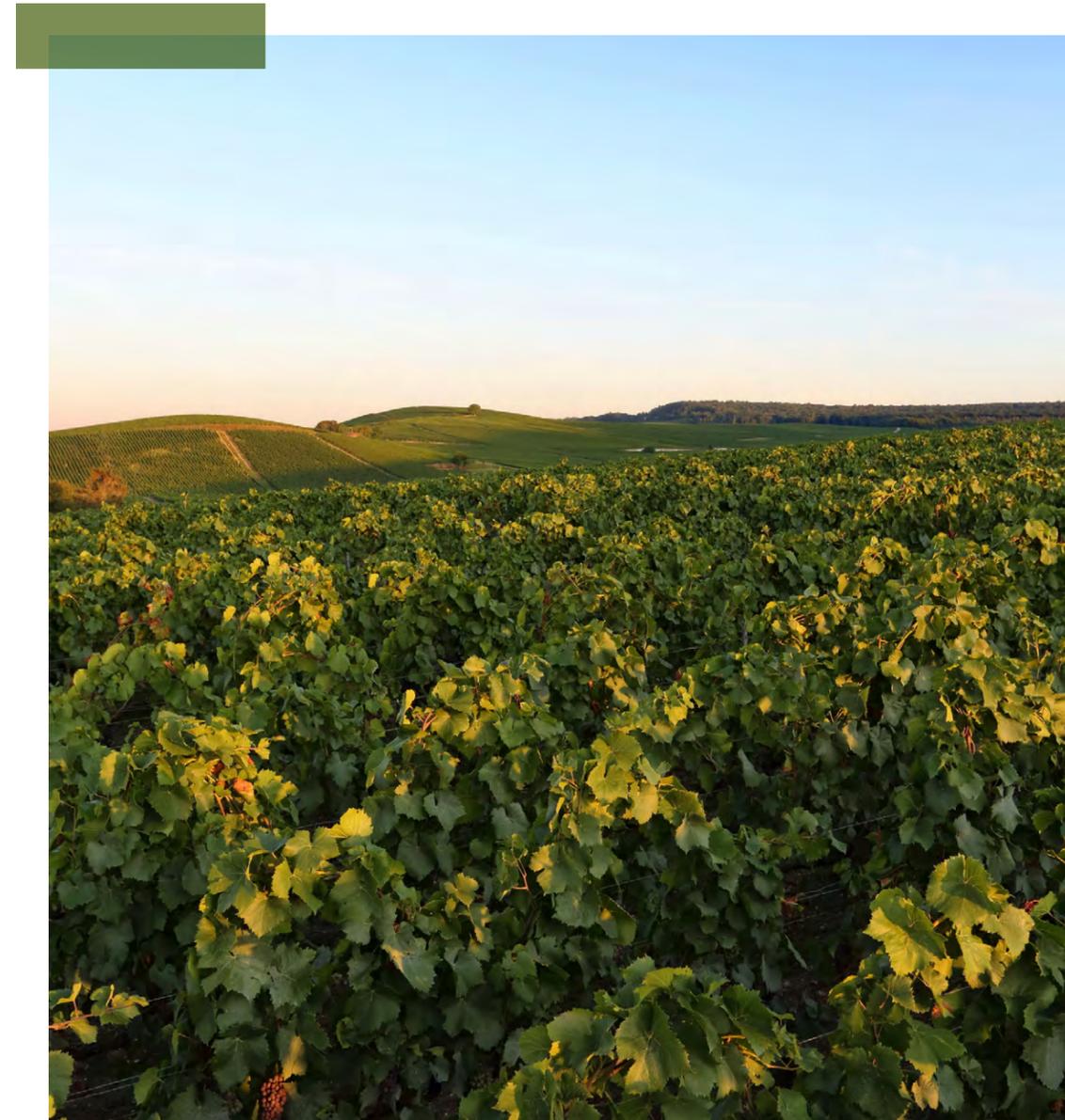
クリュ: ル・メニル・シュル・オジェ

リユー・ディ: ヴオリバル

面積: 0,55 ヘクタール

ル・メニル・シュール・オジェにある「ヴォリバール」の区画から生まれるコトー・シャンプノワ・ブランは、カミーユの遺した精神を自然に受け継ぐ存在です。2017年、カミーユの時代にこの区画から生まれた1961年ヴィンテージの現存する数少ないボトルの本をテイastingしました。その結果、私たちは、その傑出した品質ゆえに、ゆっくりと穏やかに成長する南東向きの0.55haの区画を見直す必要があることを確信しました。

この痩せた古い土壌では、ブドウ樹は樹勢を抑えながら穏やかに育ち、果実の収穫はさらに遅く行われます。ここでは、果皮と種が成熟するように十分な時間がかけられ、タンニンを感じさせる素晴らしい骨格が、風味豊かな調和を生み出します。





---

## 独自の醸 造工程

---

複雑味とタンニンの効いた特性への探究は、剪定を行わずに風通しを良くすることによって実現します。ブドウ樹は、果実が日の光をたっぷり浴びるように仕立てられ、より豊かなタンニンの厚みを引き出します。このタンニンの「きめ細かさ」と十分な成熟が、洗練されて密度の高く塩味を伴った、傑出したアイデンティティを作り出します。

「私たちが求めているのは果皮と梗に由来するタンニンです。それはワインに長く残る味わいをはじめ、円み、塩味、凝縮感、余韻をもたらします。」とジャン・バティスト・レカイオンは説明します。

石灰質土壌で育ったシャルドネには、テロワールの魂が染み込んでおり、熟成によってこの勢いは慎重に後の工程へと運ばれます。ゆっくりと発酵が始まります。ワインは慎重に見極めながら数回のバトナージュを行い1年間澱と共に熟成させ、タンクに移して全てが調和するようさらに6カ月間の熟成を経た後、ボトリングを行います。

---

## 特別な 熟成

---

澱と共に様々な容器(砂岩、ステンレス、オーク)で熟成させることで、ワインの最大のポテンシャルを引き出します。12カ月を経て、3つの容器に入ったワインは、毎年最高のバランスが得られるように見直された比率でブレンドされます。一部は、砂岩タンクで熟成を経たワインです。球形のタンク内でワインが呼吸し、フルーティーさを保ちながら厚みとまろやかさをもたらします。そして、よりニュートラルな環境であるステンレスタンクで熟成されたワインは、フレッシュさとピュアさを感じさせます。残りは、新しいフレンチオーク樽または使用済みオーク樽で熟成され、軽くトーストされているためワインの風味を損なうことなくかすかにオークの香りをもたらします。

シャルドネは、ピュアさと深み、ロースト香とフローラル香といった理想的なバランスを兼ね備え、洗練された味わいが、傑出したフレッシュさの中に長く残ります。





# LOUIS ROEDERER

*Crédits photos : Aurore de la Morinerie, Emmanuel & Quentin, Jean-Charles Gutner*