



「コレクション」、
自由な発想で生み出される、ロデレールスタイル。



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE





ルイ・ロデレールのマルチ・ヴィンテージのアッサンブラージュの品質向上と自由な発想への追求が、ブリュット・プルミエの後に続くシャンパーニュに相応しい、「コレクション」誕生への新たな取り組みにつながりました。イキイキとした、かつてない程にコンテンポラリーなシャンパーニュです！

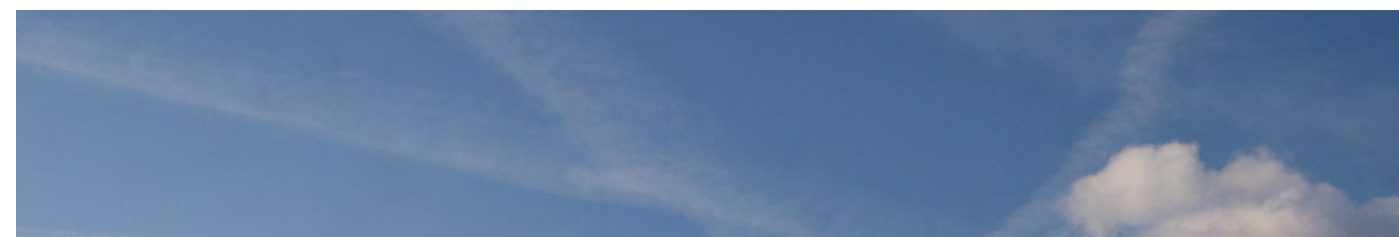
新た



な幕

開け

あくなき探究心と自由な発想への追求が我々を「コレクション」の創作へと導き、新たな歴史の幕開けを迎えることとなりました。私たちの生きる時代や気候変動、テロワールのあらゆる特性を映し出すための生命を尊重した持続可能なブドウ栽培といった要素は、全てワインを造る際に考慮すべき重要なファクターです。そのため、我々は未来の気候を予測し、適切な対処を行うため、様々な挑戦を玉なく続けています。その過程で、我々はもっと自由で今までにないアプローチで、我々のノン・ヴィンテージワインをさらに上のステージへ昇華させなければならないと感じていました。



このように考え始めたのは、
今から10年前に遡ります。



この30年の間、気候変動はシャンパーニュ地方に様々な影響を及ぼしてきましたが、ルイ・ロデレールではこれをチャンスと捉えました。なぜなら気温上昇によって、以前よりも早いタイミングで完熟したブドウを収穫することができるようになり、さらに多くのヴィンテージ・キュヴェを生み出す機会を得ることが可能となっていたからです。こうした新たな環境がルイ・ロデレールのワインの変化に影響を及ぼしたのは必然的であり、ブドウ品種やその土地の個性を活かすワイン造りの可能性が広がりました。



制約や逆境こそが見事な成果を生み出すものです。新たな力に突き動かされた我々は、アッサンブラージュを一新し、ノウハウを再形成して、自らの行動を再考することで、自然の新たなリズムに取り組むことにしました。こうして我々が長年追い求めてきたワインが「コレクション」という形で誕生しました。



これは、骨格、フォルム、スタイルの進化です。メゾン・ルイ・ロデレールが情熱を持って描き続ける、新たな幕開けの始まりです。

アッサン ブラージュ

ルイ・ロデールは、様々な課題を乗り越えて毎年最高のワインを追求することに打ち込み、アッサンブラージュの-artを以前にも増して取り組みの中心に据えています。ルイ・ロデールの願いはマルチ・ヴィンテージの品質をさらに向上させることであるため、アッサンブラージュの-artは重要な要素となりました。



ユの-art

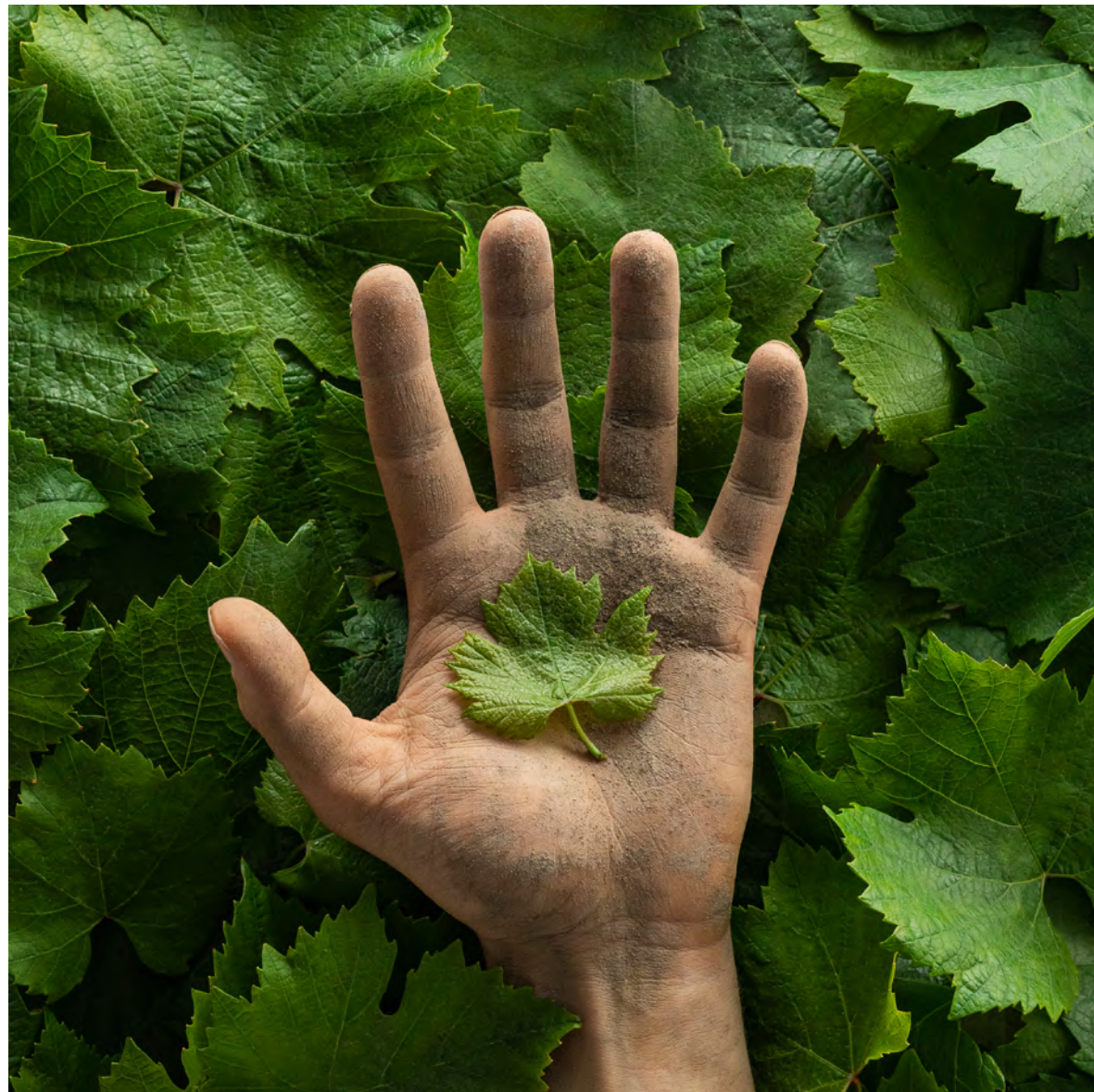


この新たな挑戦は当然、ルイ・ロデレールの創立者のビジョン、そして長きにわたり培ってきた歴史的なノウハウに支えられてきた力強さにつながっています。

今日このワインは、スタイルの進化を越えた、新たなステージを迎えました。ビロード革命のように滑らかに変化が起こり、我々の進歩と絶対的品質への探究において必要不可欠なこのマルチ・ヴィンテージ「コレクション」シャンパーニュの誕生を導きました。



源である 「テロワールの中心」



「コレクション」の土台には細分化された畑の区画選別があります。これらの畑はシャンパーニュ地方の中心に位置し、持続可能なブドウ栽培が実践されています。

ルイ・ロデレールは、環境とエコシステムに配慮したこだわりの栽培を実施するという、近代的な責任ある道を選択しました。



我々はゆっくりと時間をかけて自然の恩恵を享受しながら、樹液の流れを尊重した剪定や、ブドウ樹の成長と再生を保全する、ビオディナミに着想を得たオーガニック栽培を実施することで、妥協することなく畑の状態を維持してきました。

それゆえ、我々は自社畑の中にある「コレクション」の区画をはじめ、長年にわたるパートナーであるブドウ農家の畑まで、すべての畑の区画を見直しました。その区画のリュウ・ディや日照、石灰質の土壌をはじめとする土壌の個性などを検証し、ヴィンテージ毎に最良の果実をもたらしてくれる「テロワールの中心」ともいえる最良の区画のみを厳選しました。





全ての区画は農業学および品質の観点からフォローアップを行い、毎年パートナーである契約農家と協力して、年間を通じてブドウ畑への取り組みに深く関わっています。密接なコラボレーションにより、ブドウの生産された場所や栽培方法、それぞれのブドウの本質的な品質の保証が可能になっています。「コレクション」を構成するブドウの一粒一粒は、栽培中から収穫時期、压榨にいたるまで、最良のもののみが凝縮するよう、厳しい選別を行っています。

ルイ・ロデレールのルーツとテロワールに忠実に、我々はメゾンの歴史的起源が反映するよう、"La Rivière" 川のドメーヌ 1/3、"La Montagne" 山のドメーヌ 1/3、"La Côte" 丘のドメーヌ 1/3というアッサンブラージュにこだわっています。

パーペチュア

ルイ・ロデレールは、さらなるフレッシュさを残しながら、成熟度の高いブドウの味わいを調和させるために、これまでのリザーヴワインとは異なる新たなリザーヴワイン「パーペチュアル・リザーヴ」を生み出しました。

ル・リザーヴ

&大樽熟成のリザーヴワイン

2012年のヴィンテージに始まり、毎年収穫の最終年にワインを継ぎ足して大容量のステンレスタンクに保管してきた「パーペチュアル・リザーヴ」は、触感的にも味覚的にも新しい感覚をもたらします。ワインは、奥行きと深み、構成要素とコントラストを得るだけでなく、複雑味があり肉付きが良く、心地の良い質感が口いっぱいに広がります。パーペチュアル・リザーヴは、石灰質の土壌を存分に表現し、フレッシュさをワインに与えます。





アッサンブラージュの品質を新たに保証するパーペチュアル・リザーヴは、「コレクション」のアッサンブラージュの重要な部分を占めています。パーペチュアル・リザーヴは、毎年「コレクション」にバランスとフレッシュさをもたらします。そしてこのパーペチュアル・リザーヴは、歳月が経るにつれて豊かさを増していきます。

パーペチュアル・リザーヴと平行して、大樽熟成のリザーヴワインの割合も大幅に増えました。クリスタルの畑の若い区画で栽培されたブドウを用いてフレンチオーク大樽で熟成させたこれらのワインは、メゾン・ルイ・ロデレールのシグネチャーです。時を重ねた風格が、やや香ばしい燻香を思わせる心地良い優しさをアッサンブラージュにもたらします。このリザーヴワインは、パーペチュアル・リザーヴのフレッシュさを程よく調和させ、アッサンブラージュに力強さを与えます。現代性と複雑味を得た「コレクション」は、非常に偉大なシャンパーニュが持つ全ての長所を備えます。



自由な 表現...

パーペチュアル・リザーヴと大樽熟成のリザーヴワインをベースに、最も新しい収穫年の果汁を加えた「コレクション」は、シャンパーニュ地方のルーツとランスのメゾンの礎に基づいています。自然の恵みに応じて自由なアッサンブラージュが行われています。

コレクション242

「コレクション 242」は、メゾンの創業以来行ってきた242回目のアッサンブラージュを表します。パーペチュアル・リザーヴ34%と2009年、2011年、2013年、2014年、2015年、2016年ヴィンテージの大樽で熟成したリザーヴワイン 10% をベースに作られ、2017年の収穫から生まれた、シャルドネを主体に、ピノ・ノワールとヴァレ・ド・ラ・マルヌのムニエを56%加えています。





「コレクション」のそれぞれのアッサンブラージュは、時間と共に独自の個性を表します。「コレクション」の番号は、コレクターや全ての愛飲家の方々が望まれる、若さや成熟度に応じたシャンパーニュ選びを可能にします。

ルイ・ロデレールの取り組みをご理解いただくため、または特別なキュヴェに関する諸情報や各アッサンブラージュに固有の特性や歴史をご覧いただくために、愛飲家の皆様に向けた新しいコミュニケーションツールであるシャンパーニュ・ルイ・ロデレール・アプリケーションをご利用ください。



—
本アプリケーションは、裏ラベルのQRコードを読み取ることでアクセスいただけます。
—



メゾンの テイスティ ングノート

当セラーで3年～4年の熟成期間を経た「コレクション」は、すぐにでもふくよかさとニュアンスを楽しめるシャンパーニュですが、数年の熟成期間を経た後、各アッサンブラージュに独自の新たな特性と複雑味を堪能いただけます。この美食家も魅了するシャンパーニュは、マルチ・ヴィンテージのグラン・ヴァンであり、メゾンのスタイルに忠実です。

「コレクション」は、白系フルーツ、柑橘類のピール、アカシアの花の香りを放ち、グラスを回すと、シャルドネの特徴的な焼いたヘーゼルナッツがほのかに香ります。非常にストレートな骨格で、非常に心地良い塩味を帯びた余韻を残します。フレッシュさ、精度の高さ、フィネスを映し出す「コレクション」は、テイスティングの間、複雑味のある精度の高い風味の、他に類を見ない親しみやすいシャンパーニュです。





「ひとつひとつのコレクションが、メゾンの
味わいの世界に新たなページを刻みま
す。各コレクションには個性があり、同時に
ルイ・ロデレールらしさも備えています。」

セラー・マスター、ジャン・バティスト・レカイヨン

さらに詳細な情報はセラーマスター、
ジャン・バティスト・レカイヨンの独占インタ
ビューでも配信予定ですので、
ぜひそちらもご覧ください。





Crédits photos : Emmanuel & Quentin / Eric Zeziola