



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

「クリスタル・ロゼの誕生50周年」



1974年-2024年。半世紀が過ぎました。

考察、進化、変化の50年。

時には恵まれ、時には困難だった50回におよぶ収穫。

ブドウ畑と自然に寄り添い、耳を傾け、観察してきた50年。

学び、変化、革新、進歩の50年。

沈黙と驚き、喜びと成功の50年。

一つのキュヴェでありながら、
毎回魅了されるクリスタル・ロゼ。

第1章:1974年-1997年。
始まりは、究極のフィネスの追求

1974年の転換期

最初のブドウ畑区画の厳選

新しい技術への第一歩、アンフュージョン(浸漬)

第2章:1998年-2006年。
テロワールの力を最大限に引き出す

アンフュージョン(浸漬)の完成

気候変動への備え

進化するブドウ栽培法とテロワールへの影響

第3章:2007年-2017年。
穏やかなアンフュージョン(浸漬)の革命

穏やかなアンフュージョン(浸漬)、革命的・先駆的技術

2008ヴィンテージの変わり目

歴史的区画の植え替え

第4章:2017年-2024年。
変化し続ける歴史

植物遺産の保存への賛辞

マサル・セレクションの先駆け、ヴィニフェラ・アエテルニタス

絶え間ない実験

クリスタル・ロゼの真髄

エピローグ

タイムライン

ヴィンテージ

「クリスタル・ロゼは、羽のよう
に軽やかなボディの中に息をの
む素晴らしさを表現をします。」

1974年-1997年。

始まりは、
究極のフィネ
スの追求

1974年の転換期

シャンパーニュ・ルイ・ロデレールの最高傑作クリスタル・ロゼは、軽やかさと洗練さへの賛辞を表すシャンパーニュです。偉大な香水のエッセンスのように造られたこのシャンパーニュは、羽のように軽やかなボディの中に息をのむような素晴らしさを表現します。

1974年にジャン・クロード・ルゾーが生み出したクリスタル・ロゼは、愛飲家の間で瞬く間に人気を博しました。

クリスタルから放たれた、アイコンックなこのシャンパーニュは、香り、力強さ、質感の限界を押し広げ、凝縮感とフィネスを新たなレベルにまで高めています。当時ブドウ畑とセラーの責任者であったジャン・クロード・ルゾーは、ブドウ畑をワイン造りのプロセスの中心に据えることの重要性を早くに認識しました。彼は、アイのピノ・ノワール、アヴィーズとル・メニル・シュール・オジェのシャルドネの象徴的な区画を特定、選別し、1974年に収穫したブドウから最初のクリスタル・ロゼのブレンドを造りました。

彼の直感は長い進化の礎を築き、「アンフュージョン（浸漬）」という名で知られる大胆な方法を生み出し、やがてこれはクリスタル・ロゼ造に欠かせないものとなりました。



最初のブドウ畑の区画選定

「シャンパーニュのミュージニー」と呼ばれるアイのボノットは、クリスタルの畑の中心地です。その石灰質のテロワールからは、生き生きとした香りにフィネスと凝縮感のバランスが見事に取れた、風味の高いジューシーなピノ・ノワールが生まれます。

クリスタル・ロゼに使用される、最も早く熟すピノ・ノワールの最初の区画に選ばれたのは、ボネット・ピエール・ロベール、ガルジョット、コート・デュ・ムーランといったエリアです。

数年後、同じ歴史的な区画から育ったブドウ樹が、ルイ・ロデレールのマサル・セレクションのブドウ樹の大部分となりました。

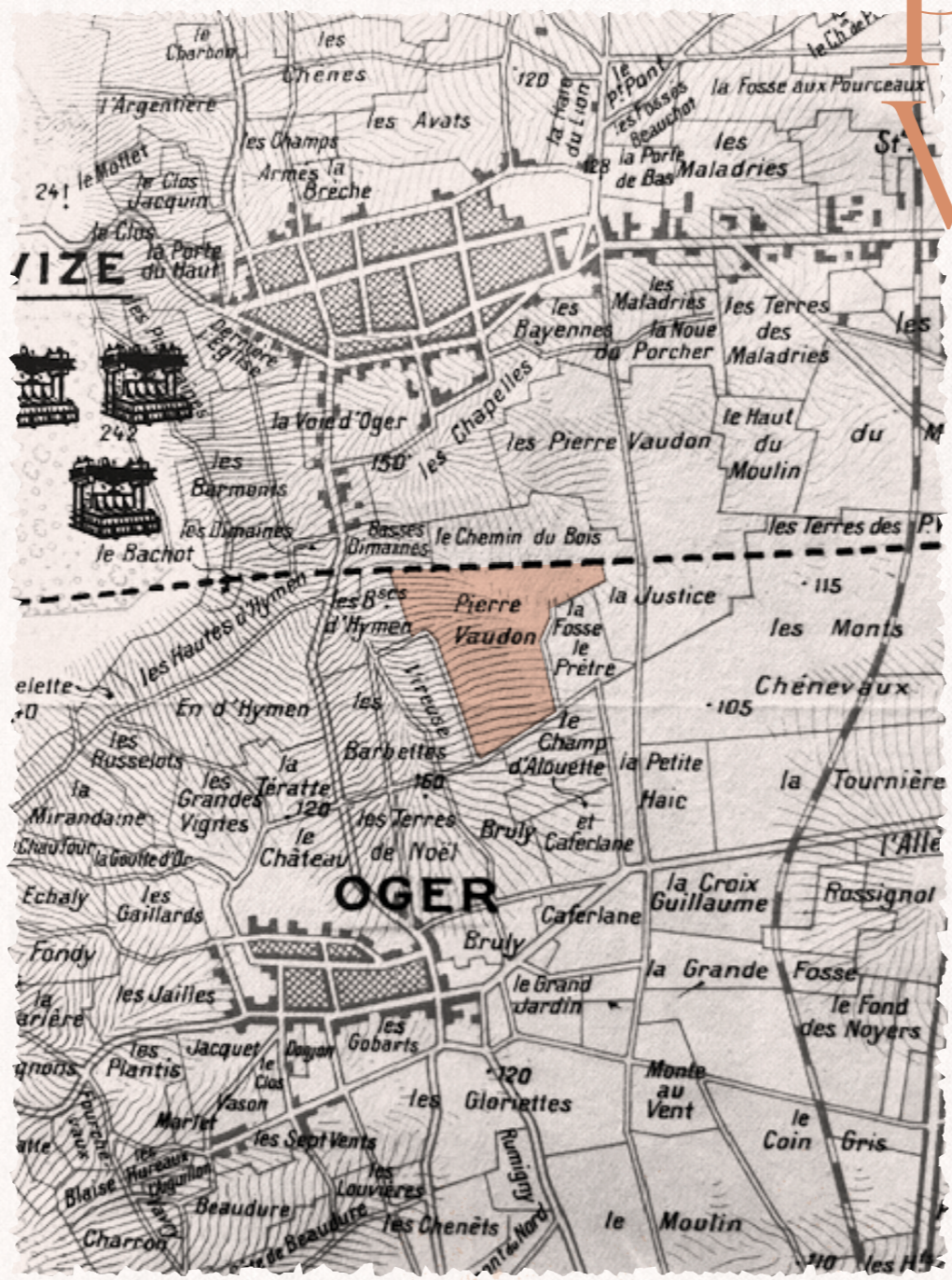
傑出した凝縮感を持つこうしたピノ・ノワールのアロマと対比させ、洗練ために、モンマルタン区画(ル・メニル・シュール・オジェ)とピエール・ヴォードン区画(アヴィーズ)で最後に収穫された、よりチャーキーかつ塩味を伴ったシャルドネをブレンドしました。



La Villers



Pierre Vaudon





新しい技術への第一歩、 アンフュージョン（浸漬）

クリスタル・ロゼの初ヴィンテージは、シャンパーニュ・ルイ・ロデールの最も古く日当たりの良いブドウ畑から生まれた、コントラストの絶妙なブレンドでした。このロゼは、後にこのキュヴェの特徴ともなる特別な先駆的技法「穏やかなアンフュージョン（浸漬）」の結果でもありました。

アンフュージョン（浸漬）は、ロゼ・シャンパーニュの世界で新しい概念です。ブドウの果皮に含まれる最も高貴な香りを抽出するために、ピノ・ノワールのブドウを機械的な介入なしに、ブドウの果汁の浸透圧だけを利用して、果汁の段階で迅速かつ巧みに抽出が行われます。この最初の段階で、アルコールと接触してタンニンが抽出されすぎるリスクを犯すことなく、繊細なピノ・ノワールのアロマを保つことができます。続いて果汁を「セニエ」（色素を抽出するため果汁を果皮に浸し、その後果汁だけを抽出すること）し、アルコール発酵の段階でアロマが放出される前にシャルドネの果汁とブレンドします。

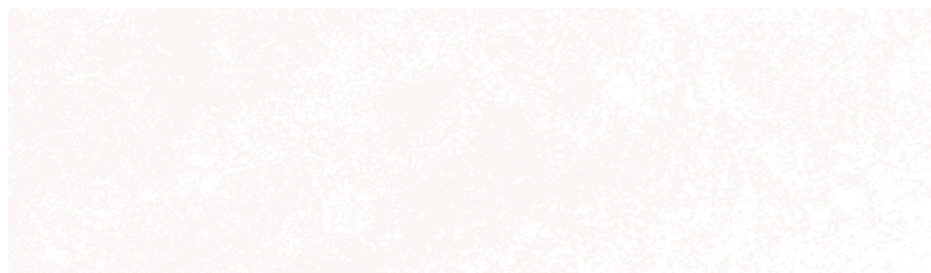
この革命的な工程は、何年もかけて完成し、今日ではかつてないほど、クリスタル・ロゼのアイデンティティとなっています。

1998年-2006年。

テロワール
の力を最大
限に引き出す

アンフュージョン (浸漬) の完成

1990年代半ば以降、気候変動の影響により、ブドウの成熟度が高まり、より複雑味が増すようになりました。高温(25-30℃)で1~2日間の短時間のアンフュージョン(浸漬)では、ブドウの成分と色が抽出され易くなったため、低温(18-26℃)のアンフュージョン(浸漬)へと徐々に移行していきました。また、果汁の酸化を最小限に抑え、可能な限りアロマの偉大なフィネスを維持することも目標でした。果汁は3~4日続くアンフュージョン(浸漬)の間、炭酸ガスで保護されました。私たちの技術と長期的な取り組みにより、バランスの取れたアンフュージョン(浸漬)が可能となりました。



気候変動への備え

2000年初頭の変わり目に、気候変動が影響を及ぼし始め、新しい植物資源が必要であることに気づきました。持続可能で責任あるブドウ栽培の実践に長年取り組んできたシャンパーニュ・ルイ・ロデレーは、重要かつ静かな進化の一步を踏み出しました。1998年には、アイの斜面の中腹に位置区画「ラ・ヴィレール」に、数年間の休耕後、マサル・セレクションから誕生した若いブドウ樹を植栽しました。これが、クリスタル・ロゼに割り当てた区画の継続的な再定義の始まりでした。

クリスタル・ロゼの歴史的なブドウ畑からの最良のブドウ樹の厳選は、マサル・セレクションで行われ、結果として低収量で密度の高い凝縮した香りを放つブドウをもたらしました。

こうした緻密な調節が、絶え間なく変化する中でバレリーナ達のなめらかなステップを生み出します。時間が培い、優しく耕された土壌で育まれたブドウ樹は、華やかで完璧な生き生きとした果実を引き出します。



進化するブドウ栽培法 とテロワールへの影響

それに加えて2006年、クリスタル・ロゼの畑の区画の再生可能な有機栽培への移行が開始されました。この新しい実践は、テロワールの効果を引き立てます。ブドウ樹のバランスが良くなり、収量が減少するため、成熟度の高いブドウができ、より凝縮した複雑味とミネラル感のある塩味が豊富な果汁がもたらされます。ブドウ栽培の変化は、クリスタル・ロゼの歴史において大きな転換期でした。テロワールを最も良く表現できるようになったため、ワインは、香り、ニュアンス、活力を前よりもっと良く表現します。



2007年-2017年。

穏やかなアン
フュージジョン（
浸漬）の革命

穏やかなアンフュー ージョン(浸漬)、 革命的・先駆的技術

クリスタル・ロゼの香りの表現はキュヴェの誕生以来行われてきたアンフュージョン(浸漬)技術によって既に高められていましたが、アンフュージョン(浸漬)と発酵の2つの段階をさらに正確に区別することで、より進化させる必要がありました。

1999年以来レイ・ロデレールのセラー・マスター兼ブドウ畑責任者のジャン・バティスト・レカイヨンは、より新鮮かつ精緻で煌びやかな風味を抽出するために、茶葉を準備し煎じる芸術を極める日本の偉大な茶人の仕事にインスピレーションを得て、その技術を進化させ続けています。この継続的な取り組みは、25年近く続き、アンフュージョン(浸漬)による最もピュアな味わいを維持し続けています。



2008年には新しい実験的醸造所が建設され、さらなる精度の高さでアンフュージョン(浸漬)が始まる前にブドウを準備することができる最新鋭の設備が導入されました。ブドウは小さなラックに収穫された後、急速に冷却されることにより、酸化プロセスが遅くなり、本来の果実の力強さとピュアさが保たれます。その後、未熟な実や天候不順によって傷んだブドウを取り除くために丁寧に選果が行われます。梗、茎、葉はすべて取り除かれ、ブドウはタンクに入れる時に「ピンチされ」、アンフュージョン(浸漬)に必要な果汁が抽出されます。アンフュージョン(浸漬)は、酸化から保護されながら、軽やかにゆっくりと6~7日間行われた後、「セニエ」され、シャルドネの果汁とブレンドされます。

アンフュージョン(浸漬)はさらに穏やかになりましたが、発酵そのものはよりダイナミックで表現豊かに生まれ変わりました。

酵母は、完璧に溶け込んだビロードのような質感と塩味を伴った余韻を生み出しながら、クリーンではっきりとした精度の高い香りを放ちます。最高のシャンパーニュです!



2008ヴィンテージ の変わり目

2008年より、穏やかなアンフュージョン(浸漬)が適用されました。その結果、より香り高く、フレッシュで明るい色調の果汁が得られるようになりました。香りには果実のフレッシュさを十分捉え、ワインの熟成ポテンシャルも高まりました。



2008年は極めて重要な年であり、勝利の年でもありました。伝説のヴィンテージであり、これまでに造られた中で最も偉大なクリスタル・ロゼのひとつでした。また、アンフュージョン(浸漬)の性質とパラダイムが変化した年でもありました。この年の美しさとブドウ栽培・醸造の変化により、誕生したクリスタル・ロゼ 2008は、このシャンパーニュの歴史において絶対的なヴィンテージであり続けています。





歴史的区画 の植え替え

クリスタル・ロゼの畑の区画は、庭園のように手入れされ、メゾンの偉大なブドウ栽培の進展が生まれる、アイデアと革新の実験室となっています。

2016年、クリスタル・ロゼの未来を保証するため、ブドウ畑の植え替えプログラムが行われ、ラ・ガルゴットはクリスタル・ロゼのマサル・セレクションで植え付けられました。ブドウ畑での作業は、植物遺産の保存のためにメゾン・ルイ・ロデレールが取り組む、長い実験的道のりの始まりでした。

この遺産の管理は、ルイ・ロデレールのワインの長期的な発展計画に不可欠です。クリスタルのアイデンティティは、シャンパーニュ地方の偉大なワインの歴史において、他に類を見ない独自の個性を確立しています。

2017年-2024年。

変化し続ける
歴史

植物遺産の保存への賛辞

クリスタル・ロゼの歴史は、シャンパーニュ・ルイ・ロデールの歴史や長年にわたる様々な変貌と関連しています。

50年前、クリスタル・ロゼのブレンドのために選ばれた区画は、ブドウの樹齢が最も高く、最適の成熟度に達するブドウをもたらしました。この新しいシャンパーニュの存在そのものが、これらの歴史的なブドウ樹を保存し、数年後にこれらの歴史的植栽からのマサル・セレクションの実践を可能にしました。

今日、私たちは、未来の世代に引き継ぐために、植物と栽培方法の保存を続ける必要があると確信しています。クリスタル・ロゼは、シャンパーニュ・メゾンの歴史において重要な役割を果たしてきました。



マサル・セレクション の先駆け、ヴィニフェラ・ アエテルニタス

ルイ・ロデールの信条は、自然に優しく寄り添い、責任ある方法を採用することです。マサル・セレクションによるブドウの遺伝的多様性を保存し、ブドウの接ぎ木を受ける台木を栽培し(それ自体が植木職人の仕事)、樹液の流れを尊重した選定を行い、垣根・石垣の維持を行い、蜂の巣や果樹(古い品種の桃、洋ナシ、リンゴ)の導入し、耕作と休耕を交互に行い、ブドウ畑の区画をモザイク状に整えています。

2018年は、遺産伝承と植物遺産の保存において重要な節目となりました。1998年に植栽されたラ・ヴィラールのブドウの木が石灰質の礎に奥深く根を張るまでに、20年という歳月を要しました。2018年のヴィンテージから、ラ・ヴィラールは、クリスタル・ロゼのピノ・ノワールの中心となっています。



2021年に、ボノット・ピエール・ロベールの区画では、ブドウの香りを凝縮させるため、より密度を高くし、より葉の茂ったブドウ樹に植え替えられました。選別されたブドウ樹は、ルイ・ロデレールのスタッフが行った大規模なマサル・セレクションの恩恵を受けてもいます。小粒ながらもゆっくりと成熟するのに十分なブドウが生まれました。

1990年代の末、ルイ・ロデレールは、ルゾー家とジャン・バティスト・レカイヨンが中心となって、今後数年間のブドウ栽培方法の見直しを行いました。「植物を再生し、マサル・セレクションによって私たちのスタイルのユニークな個性を取り戻さなければなりませんでした。」とジャン・バティスト・レカイヨンは言います。

シャンパーニュ・ルイ・ロデレールは、1960年代以前にクリスタルの畑に植栽した古いブドウ樹を使って、植物の温室と私たちの苗床を作りました。2015年には112本の健全なブドウ樹が集められ、現在台木にも同様の作業が行われています。

時代とパラダイムの変化を予測することで、クリスタル・ロゼはこうした責任ある実践を可能にし、シャンパーニュ・ルイ・ロデレールの品質追求を常に支えてきました。





絶え間ない実験

クリスタル・ロゼは、新時代の到来を予感させ、私たちの取り組み方や自然に対する考え方、寄り添い方に根本的な変化をもたらします。今日、そのノウハウは脈々と受け継がれ、ヴィンテージを重ねるごとにブドウ畑の区画の新たな一面を見せ、常に未知の部分明らかにし、シャンパーニュ地方の最高峰を提供しています。



セラーでは、この卓越性への追求がよりフレッシュでアロマティックなワインを生み出すために常に進化し続けているアンフュージョン（浸漬）の精度の高さに反映されています。

それぞれのヴィンテージごとにクリスタルの個性を明らかにし、まるで香りとテクスチャーが万華鏡のようにヴィンテージごとに異なって感じられます。

クリスタル・ロゼ の真髄

1974年以来、クリスタル・ロゼは、その独特なエネルギーと、うっとりするような存在感、偉大なフィネスを備え、上質なシャンパーニュの最もピュアな表現を体現しています。長期熟成向けのシャンパーニュのグラン・ヴァンの絶対的な極みであり、基礎でもあるのです。

クリスタル・ロゼは、穏やかなアンフュージョン（浸漬）により、石灰質のテロワールが最もピュアに表現され、独特の力強さ、洗練さ、究極のフィネスを備えたキレの良い質感をもたらす、偉大なシャンパーニュです。

フレッシュかつ非常に緻密なクリスタル・ロゼは、野生の桃やベリーなどの複雑な風味を感じさせます。核果や赤系果実のアロマティックな香り、突き抜けるような塩味、うっとりとするような滑らかさを感じさせる、優美なワインです。緊張感と真実を放つヴァーチュオーゾ（名手）です。



クリスタル・ロゼが変化し続ける物語は、シャンパーニュ・ルイ・ロデールそのものの話と類似しており、ブドウ畑とセラーの間に絶え間ない対話を作り出しています。この相互関係の重要性を最初に認識し、継続的な再解釈の基礎を築いたのは、ジャン・クロード・ルゾーです。ワインの精度とフィネスを常に高めながら、卓越性の追求と技術の調整はその後も続いています。ブドウ畑の現実とワイン造りの自由な発想との間の絶え間ない交流こそが、この家族経営のシャンパーニュハウスの個性を生み出しているのです。



半世紀の間に造られたクリスタル・ロゼのヴィンテージ:

1974年、1975年、1976年、1978年、1981年、1982年、1983年、1985年、1988年、1989年、1990年、1995年、1996年、1999年、2000年、2002年、2004年、2005年、2006年、2007年、2008年、2009年、2012年、2013年、2014年。

CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin