



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE

これは、時間的な限界を毎日少しずつ押し広げ、クリスタルに新たな一面をもたらす「時間のラボラトリー」の物語です。進化の頂点に達したクリスタル・ヴィノテックは、今や成熟し、研ぎ澄まされた凝縮感を備え、クリスタルを真にユニークに表現したシャンパーニュとなっています。

クリスタル・ヴィノテックは、特別な長い熟成、遅めのデゴルジュマンを経てシャンパーニュ造りのノウハウによるユニークなビジョンから生まれた新たなアイデンティティを獲得しました。この格別なキュヴェには白とロゼを取り揃えており、ルイ・ロデレールが追求する、卓越した偉大なワインを完璧なまでに体現しています。

水平な台でのシュール・ラット、シュール・ポワント (シャンパーニュ・ルイ・ロデレール独自の専門知識と熟成プロセス)、シュール・ブションにより20年以上を経た熟成が、長年にわたり探求してきたフレッシュさへの新たな一歩です。セラー・マスターが最終的な澱引きの日程や時間、緻密なドザージュ量を決定し、ワイン、知識、じっくりと培われた時間が混じり合い、溢れるほどの輝きを放ちます。

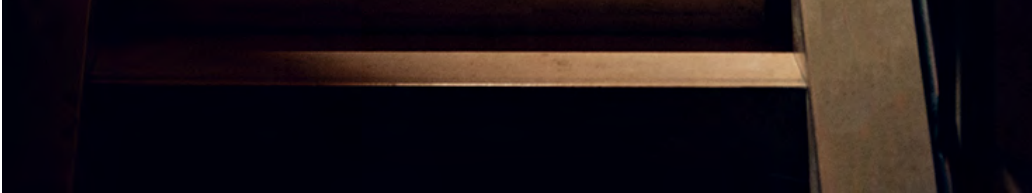
ヴィノテックは、毎年新たな挑戦を生み出す自然の営みに導かれ、洞察力や直感により見事に奏でられる共同の芸術作品です。特別な熟成を行うことによりシャンパーニュの素晴らしさが体現され、場所と時間の精神の共生によってこの傑出したシャンパーニュのアイデンティティの礎を作り出しています。



クリスタルは偉大なワインです。常に穏やかに変化し、時間の経過とともに発達し、年々その形を完成させていきます。1つの起源から造られ、自然と人の手によりゆっくりと完成したワインです。

生まれながらにして素晴らしく、成熟した時にこそ真価を発揮するクリスタルが、じっくりと培った20年の熟成を経てついにリリースされます。

酵母の自己分解とセラーの奥深くでの長期熟成を通じて、その力強さを引き出し、その特徴をより確かなものにしたいと考えました。特別な熟成方法と遅めのデゴルジュマンを経て、より「ワイン」らしさと深み、テクスチャーと香りの複雑さを兼ね備えることで、クリスタル・ヴィノテックは「忍耐は美德」であることを証明しました。



セラー・マスターの挑戦は、ゆっくりとした熟成の進行を予測し、より見事な複雑味を確かなものにすることです。オーダーメイドの熟成、「時間のラボラトリー」、シュール・ポワントによるダイナミックな熟成は時間の限界を押し広げ、新たなクリスタルを開花させます。

クリスタル・ヴィノテックは、クリスタルの究極の体験であり、最高峰であり、集大成です。





時間の ラボラトリー

精密に測定される熟成工程により、クリスタル・ヴィノテックが偉大なものとなります。ワインの未来を定め、知性と精密さを伴ってワインを導くのです。ヴィンテージや天候に適応させ、セラー・マスターによって考え出された20年を経る熟成工程は、時間の経過と共に成果を生み出します。

セラーの静謐さと暗闇の中での長期間の休息により、
泡立ちと香りが最大限に引き出されます

準備段階の長期にわたる澱と共に寝かせるシュール・リーは、ワインのアロマを芳醇にし、骨格に複雑味を与えます。ワインはより素晴らしいテクスチャーやボディとなり、豊かな澱によってもたらされた深みと複雑味により、さらに柔らかく滑らかになります。



クリスタル・ヴィノテック 2004は9年間シュール・ラットで熟成され、完璧なまで成熟度とフレッシュさが調和した豊かな年がもたらす、見事なバランスを感じさせる骨格を表現します。

この長い熟成期間はテクスチャーと香りの表現を発展させるために必要であり、クリスタル・ヴィノテックのアイデンティティーを確立し、素晴らしい密度、フレッシュかつ若々しい塩味を感じるほどのアロマをもたらし、石灰質がより繊細になることで新たな表現が可能になっています。

酵母の自己分解の結果としてアミノ酸が凝縮し、旨味が生まれます。これが風味と味わいを融合する力強いアロマのプロセスであり、表現の異なった一面をもたらします。

シュール・ラットでの長期熟成が作り出した香りと味わいの驚きのコントラストを、時間の経過が調和させ、新しいクリスタルが誕生しました。





ルイ・ロデレールのワイン造りを体現する ダイナミックなシュール・ポワント熟成： 凝縮された複雑さと質感

次に、ダイナミックなシュール・ポワントでの熟成がワインの要素を凝縮させて時間の進みを遅らせ、熟成が早まるのを防ぎます。一般的な回転させない「シュール・ポワント」熟成とは異なり、全て手作業で、水平な台にて行われます。これはルイ・ロデレールの特徴であり、シャンパーニュ地方でも類を見ない方法です。

セラー・マスターのジャン・バティスト・レカイヨンが2000年に開発したこの革新的なシステムは、フラットな台でルミュアージュを行うため、酸素の境界を自然に生み出し、酵母を瓶口にむらなく集めることを可能にします。この独創的な発明のおかげでボトルは口が下を向くように垂直に傾き、理想通りに配置されます。数年間にわたり、ルミュアー（瓶を動かす人）が3ヵ月毎に1/4ずつ瓶を回すことにより、澱は瓶口にむらなく集まり、アミノ酸の抽出が促進されます。



シュール・ポワントでの熟成は、ワインを凝縮させ、新たな光を放つようにする上で、特に重要です。この期間は特に有益で、この静けさの中でワインが活動し始めるのです。この熟成工程は、クリスタルを生み出す石灰質土壌に忠実に、ドライフルーツやナッツのような繊細なニュアンス、第3アロマ、繊細な香ばしい香りを纏います。

この特別な長い熟成工程は、ワインを「さらに一層」押し上げ、その香りや質感を高めます。この熟成のダイナミックさが、シャンパーニュでは類いまれな香りを引き出し、柔らかな泡立ち、比類のない凝縮感とフレッシュさを備えたワインとなりました。

特にヴィンテージ 2004は、見事なバランスと繊細さ、素晴らしいフレッシュさに、アロマが完璧に溶け込んでいます。さらに5年間のダイナミックなシュール・ポワント熟成を経て、その凝縮感が進化し、ベルベットの質感、

驚くほどの深み、豊かさがもたらされています。





シュール・ブション（垂直状態）での待機時間：

アロマと風味の完璧な調和

その後、シュール・ブション（垂直状態）で最後の熟成が始まります。澀抜き後、ワインは熟成に最適な状態になり、地下に掘られた光の当たらない気温11度のセラーで保管されます。セラー・マスターが、元となるクリスタルより1、2g少ないドザージュを行うことで、熟成した凝縮感のあるシャンパーニュとなります。このドザージュは、後に続く旅路のためのパスポートのようなものです。

その後、全ての要素が調和するためには、通常さらに2～6年間の熟成期間が必要です。クリスタル・ヴィノテック 2004は、澀引き後、さらに6年間の熟成を経ています。

ルイ・ロデレールのセラーでの休息期間は、新たな始まりを予告します。クリスタル・ヴィノテックは、力強い風味と希少な凝縮感を併せ持ち、長期に渡る旅路に備えています。理想的な温度、光を遮断した環境下で保存されれば、時を重ねるごとにゆっくりと進化を続け、私たちが追求したこの「超越したクリスタル」に複雑味を映し出すことができるでしょう。





常にフ
レッシュさを—
新する

ヴィノテック2004

クリスタル・ヴィノテック 2004は、クリスタルの真髄であるフレッシュさ、力強さ、濃厚さを映し出します。石灰の土壌をくり抜いて造られたルイ・ロデールのセラーで20年もの長期にわたる熟成が造り上げた特有の個性が、今その表現のピークを迎えています。





冷涼でバランスが取れ、驚くほど豊かで、生育期間終盤に劇的なブドウの成熟を促したヴィンテージから誕生したクリスタル2004は、「超越したクリスタル」の全ての資質を備えていました。ヴィンテージの豊かさがもたらした完璧なまでの果実の成熟度、風味の完璧な凝縮感は、高いポテンシャル、驚くほどのフレッシュさ、長く続く凝縮した質感に映し出され、ほぼその状態を保っています。

クリスタルの新エディションは、シュール・ラット（水平方向での熟成）で9年間、シュール・ポワント（瓶口を下に向けた状態での垂直方向での熟成）で5年の熟成後、2019年末に手作業で動瓶・澱引きして元のドザージュをわずかに再調整し、さらに6年の熟成期間を経て、芸術の新次元を開きました。



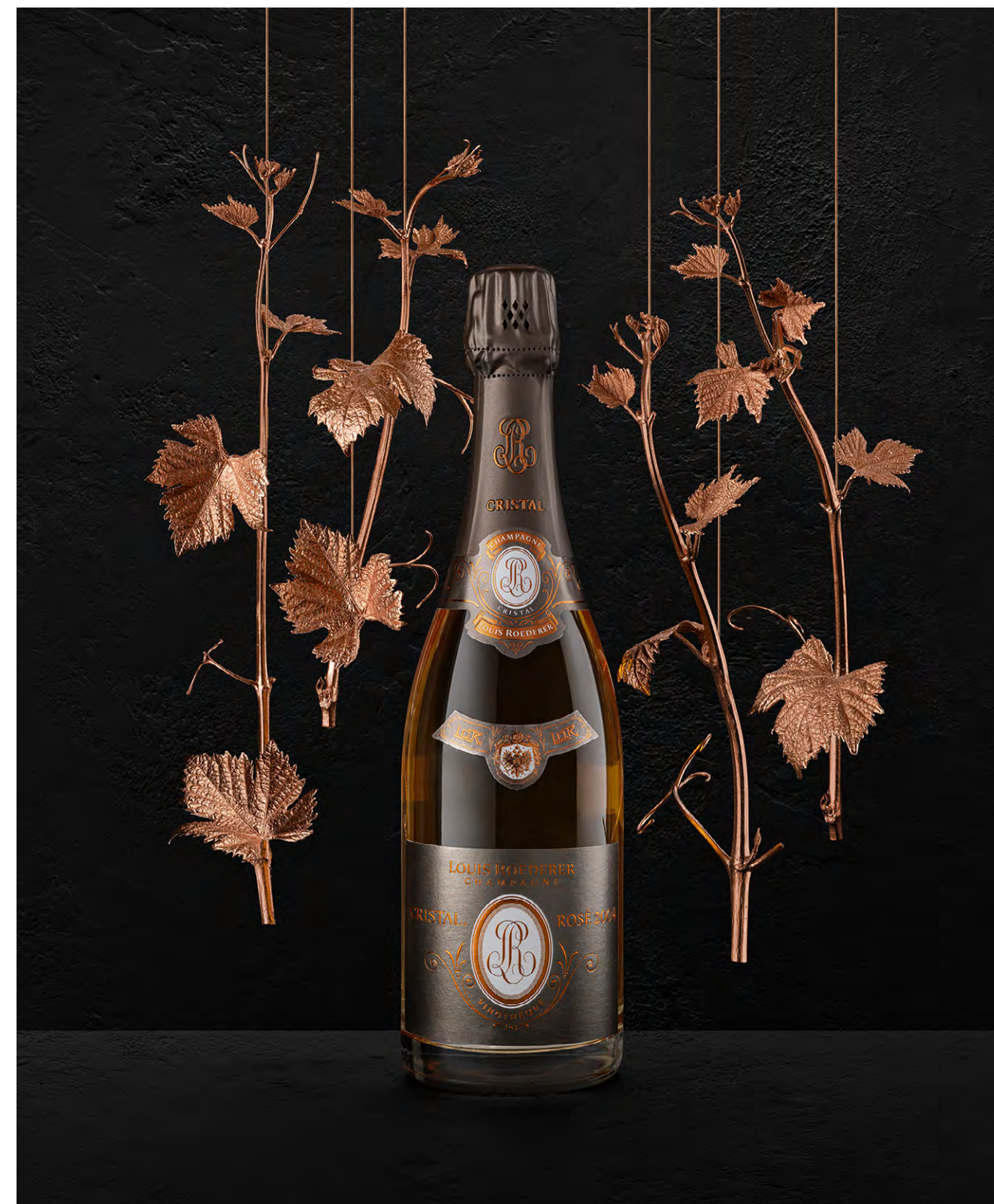


見事なフィネスと力強いフレッシュさを兼ね備えるクリスタル・ヴィノテック2004年は少量のみの生産で、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーにて20年間の熟成を遂げた逸品です。

20年という歳月を経てたこのワインは、透明かついつまでもフレッシュな表現の中に、その複雑性の全てを映し出しています。白い花、小麦、凝縮感のある柑橘系果実の香りの芳醇でふくよかな香りが、フレッシュで若々しく石灰質のような印象をもたらし、スモーキーで香ばしいニュアンスが続きます。驚くほどの香りのフレッシュさが、包み込むような質感の複雑味のある泡に広がり、繊細な心地良い泡立ちで引き立ちます。輝きのある質感の印象ですが、クリスタルの特徴である塩味とフィネスを備え、仄かな苦みを伴うキレの良い余韻を残し、ガストロノミックな料理とよく合います。

赤褐色を帯びてオレンジがかったニュアンスのサーモン色を呈し、強く心に響くクリスタル・ロゼ・ヴィノテック 2004は、複雑味とフレッシュさをもたらすブドウから生まれ、20年間の熟成を経ています。酸味を帯びた果実、熟した柑橘系果実、スモークの香りと香ばしいチョコレート香を帯びたスパイスのニュアンスが、アイのピノ・ノワールの古樹に典型的なバラや牡丹の花びら、湿った石灰岩といった驚くほどの若々しい印象と混じり合います。続いて、凝縮感、質感、フレッシュさが混じり合い、強く心に響く骨格を感じます。研ぎ澄まされた力強いこのシャンパーニュは、チョーキーな土壌による垂直性と素晴らしい力強さを持ちます。

最初の柔らかな質感と泡、塩味を伴った食欲をそそる余韻の長さに魅了されます。



時間の 境界を 越えて

クリスタル・ヴィノテックは、新たな観点
からクリスタルをお届けします。

これは、人の導きによる恵み豊かな自然、そして驚くほどのフレッシュさを保
ちながら凝縮感と質感をワインにもたらし、唯一無二のノウハウから誕生し
た、見事な作品です。





時間が培うこの上ない煌きを放ち、20年の風格を感じさせるこれまでとは異なるクリスタルは、熟成による温かみのある香りに裏打ちされ、香りの凝縮感と傑出した複雑味にワインの品質を映し出します。

「超越した」クリスタルは、その美しさの頂点を表現し、さらなる進化を遂げます。

これまでのヴィンテージとは異なる素晴らしいバリエーションのこのシャンパーニュは、時間の経過を包み込み、無限へと幕を開けます。ガストロノミックな料理とのペアリングを通じてその真価が一層引き立つことでしょう。



V I N O T H È Q U E
C R I S T A L .[®]

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E