



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2015

クリスタルが、新たなシンフォニーを奏できるように、以前の
ヴィンテージとは非常に異なったメロディーを響かせます。
シャンパーニュ・ルイ・ロデレールのこのアイコン的なキュヴェは、
ブドウ畑への取り組みと、天候、季節とが完璧な調和をなす
「ドメーヌ・クリスタル」のブドウ畑に由来します。
繊細なブルゴーニュワインを思わせるこのシャンパーニュは、
その土壌、その響き、太陽と光とのつながりから滋養を受けています。



永續の地

「ドメーヌ・クリスタル」の70区画では、永續性と進化を追求した有機農法によるブドウ栽培を年間を通して行っています。進化しないものは消えて行き、停滞しているものは淘汰されます。

クリスタル専用のブドウ畑では、不変性は毎年の変化の中にあります。天候とブドウの生育期間に応じて、最良の区画のみが、心に響くクリスタルらしさを捉えるために最終ブレンドに向けて選ばれます。

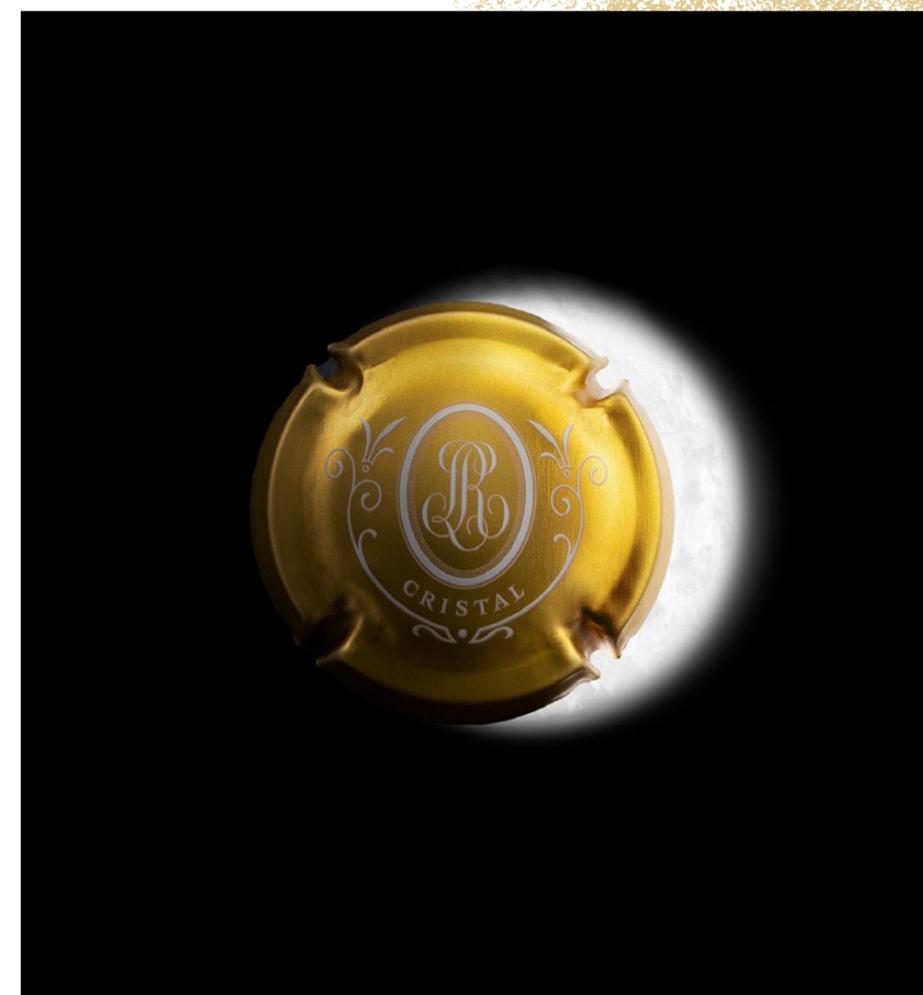


これらの傑出した70のリュウ・ディは、1845年以来メゾン・ルイ・ロデレールが代々築いてきた地です。これらの区画では、マサルセレクションや丁寧な剪定を行い、畑をゆっくり休ませて土壌を回復させ、バイオダイナミの堆肥を使用するなど、自然に優しく生命を尊重した、それぞれの区画に適した取り組みを実践しています。こうした取り組みは、生態系がそのバランスを調整し、人と自然をつなぐパーマカルチャーの原則に着想を得ています。古樹と最も若い若樹からなる30ヘクタールは、馬の力を借りて耕作を行っています。

これらの区画は、7つのグラン・クリュに位置しています。40%はアヴィーズの丘陵(10区画)、クラマン(11区画)、ル・メニル・シュール・オジェ(9区画)にシャルドネを、60%はアヴィーズの丘陵(10区画)、ヴェルズネイ(17区画)、ヴェルジー(12区画)、ボーモン・シュール・ヴィル(1区画)にピノ・ノワールを植栽し、ワインのブレンドと同様の構成を成しています。

クリスタルは土壌とテロワールに忠実に、
豊かな自然の恵みを究極なまでに表しています。

この表現は、オートクチュールのブドウ栽培によってさらに引き立ち、マサルセレクションといった選抜方法により、少量の収量で密度の高い凝縮したアロマを放つブドウをもたらします。





小石が空の輝きを映し出す石灰質の土壌は、シャンパーニュ地方に特有です。丁寧に維持されてきた自然の輝きは、ルイ・ロデレールのスタッフによりエデンの園のように大切にされてきました。ワインメーカーは、貴重な大地が、生命の秘密、ワインの魔法を一年かけて描き出すかのように、グラン・クリュを思わせるこの地に寄り添い見守っています。

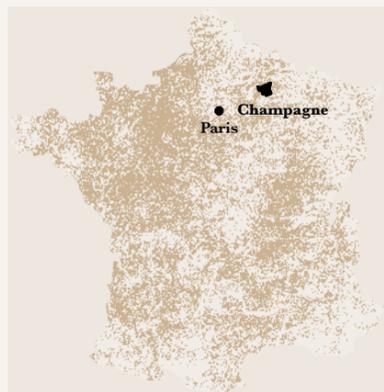
それぞれのヴィンテージは、樹齢20年以上で白亜質の母岩にしっかりと根を張った45の区画から、最高のピノ、最高のシャルドネのみを選別しています。このシャンパーニュを象徴する完璧な調和への追求のもとに、最もピュアで最も石灰質を感じさせるワインがここで生まれます。



クリスタルの ブドウ畑

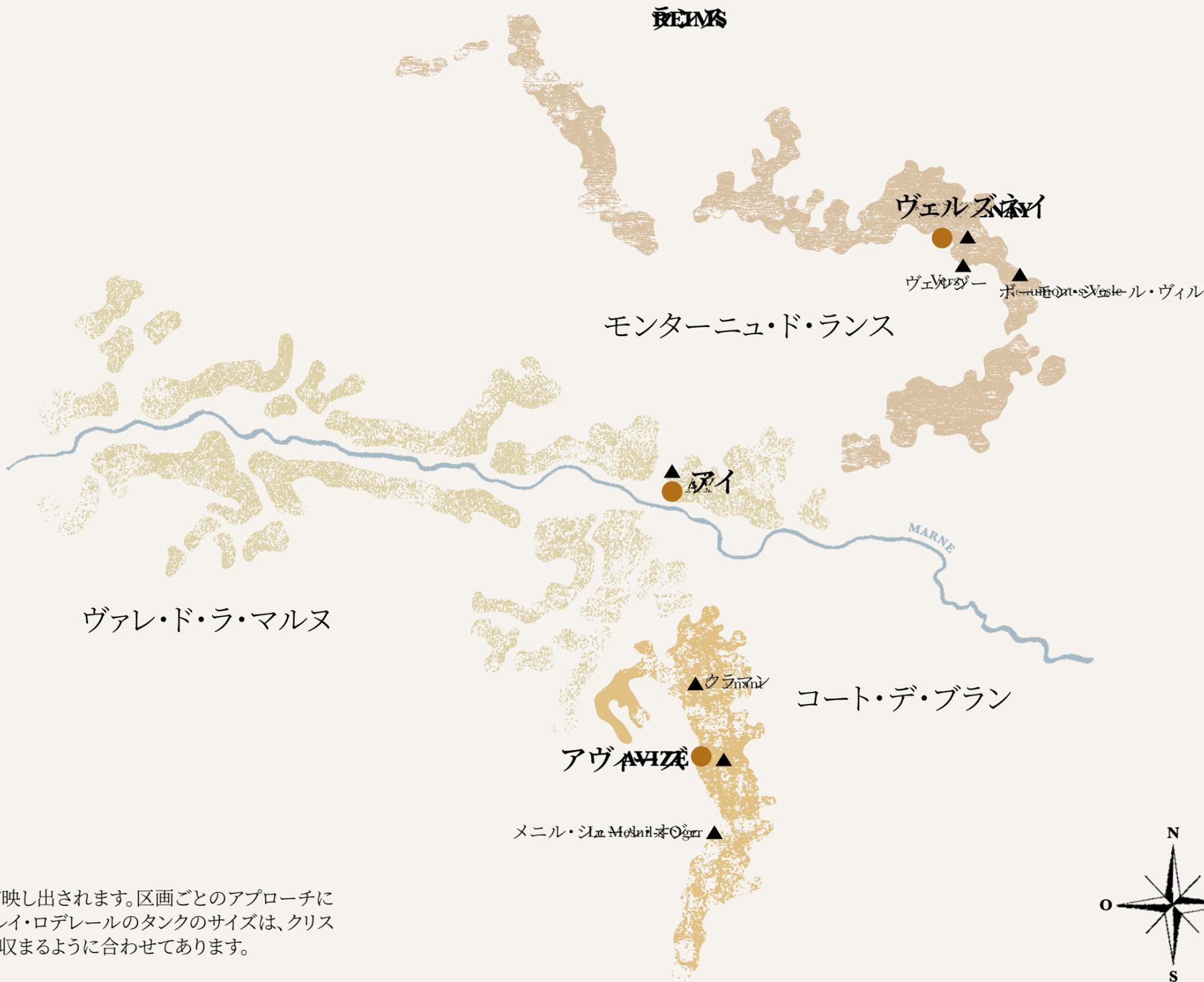
7つの村に45区画：

ヴェルズネイ、ヴェルジー、ボーモン・シュール・ヴィル、アイ、
アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ、クラマン



- 「ラ・モンターニュ」の自社畑
- 「ラ・コート」の自社畑
- 「ラ・リヴィエール」の自社畑
- ▲ クリスタルの45の区画が位置する村
- ルイ・ロデレール 压榨所

ひとつひとつの区画で栽培されたブドウは別々に醸造されるため、それぞれの個性が映し出されます。区画ごとのアプローチにより、土壌と気候の個性、ブドウに特有なアイデンティティを表現することができます。ルイ・ロデレールのタンクのサイズは、クリスタルの各ブドウ畑毎に、45区画がステンレスタンクまたはフレンチオーク樽にそれぞれ収まるように合わせてあります。





土壌の ワイン

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。それは、土壌のワイン、奥行きのあるワイン、輝きに向かう大地のワイン、天国に届くほど空に向かって伸びるワインです。

未来に向かうクリスタルは、熟成と共に、
独特な個性からなる様々な面を描き続けます。



卓越性の追求は、セラーで行われる仕事の精度の高さに反映します。25%を樽熟成し、果実の輝き、フレッシュさ、類稀なピュアさを維持するためにマロラクティック発酵は行いません。あとは時間が造りあげるのはです。シュール・ラット（水平方向での熟成）で平均6～7年間の熟成後、デゴルジュマン（澱引き）を経て最低6～12ヶ月間といった時間がクリスタルのヴィンテージを作り出します。

それぞれのヴィンテージは、その年その年のクリスタルの個性を描きます。様々な風味や質感の万華鏡のような、クリスタルらしさを備えながらも一新した色彩パレットに、愛好家の皆様は喜びを覚え、新たな観点からの発見に驚かれることでしょう。

特徴的な凝縮感を表現

2015年は暑く晴天に恵まれ、暑さと干ばつが繰り返された年でしたが、夏の終わりに待望の雨が降り、ブドウのフレッシュさを保つことができました。こうした天候条件が、ジューシーで成熟した凝縮感のある完全なバランスのブドウを生みだしました。クリスタル2015は、これらの対照的な天候を最大限に活かし、チョーキーさを表現する、かつてないほど土壌の特徴をとらえた、喜ばしいパラドックスとなりました。

この10年の典型的な大陸性気候を表す2015年ヴィンテージは、これまで以上に熟して構成のとれた、白い土壌に導かれた大胆なフレッシュさのワインに仕上がりました。ロデレールが実践する自然に優しく持続可能なブドウ栽培により、白亜質のピュアな味わいが輝き、成熟とフレッシュさの完璧な共生をもたらしています。



強く心に響く クリスタル

これは、非常な魅力を備えながらも将来性を
感じさせる、繊細で凝縮したクリスタルです。

このヴィンテージは、2002年以来初めて、クリスタルのブレンドに使うことが許された樹齢20年以上の45区画すべてを使用しています。凝縮感が特徴的な大陸性気候のヴィンテージが、このような貴重な機会をもたらしてくれました。ピュアな果実味、優れたフィネス、気品のある余韻という、この特別なワインのアイデンティティをすべてのブドウ畑が映し出しています。まるで魔法を見ているようです。



クリスタルの土壌への忠実性はその永続性に由来します。これは、季節、
成熟サイクル、伝承、探究といった永遠性に根付いたワインです。

テロワールが調和を奏で、品質を映し出す
ワインを生み出すための、卓越性、ピュアさ、
ハーモニーへの追求です。

セラー・マスターは、ワインが最高レベルで共鳴するよう
響きを調整し、最適な熟成工程を施します。



白亜質の特徴



見事に成熟した、心地良さと凝縮感が完璧なまでに融合したクリスタル2015は、素晴らしい力強さと魔法のエネルギーを備えた、濃厚で繊細な香りを放ちます。これは、ヴィンテージの太陽の恵みを表現し、土壌由来の白亜質が特徴的な永遠のシャンパーニュです。

始めに、シャルドネのイエローフルーツ、香ばしいアーモンド、小麦を感じる香りにピノ・ノワールのジューシーな赤系果実が混ざります。次に非常な力強さの骨格が現れ、振動するような濃厚さは、優しく滑らかな質感へと変わり、砂糖漬け柑橘系果実とヨードのスパイスを感じさせる芳醇な風味が漂います。

このヴィンテージの白亜質の特徴が、執拗なまでに精度の高く研ぎ澄まされたフレッシュさで、エネルギーに垂直な泡立ちの中に炸裂します。オーク樽と果実味、塩味を感じさせるニュアンスに支えられる余韻が究極の繊細さと凝縮感をもたらします。

クリスタル2015は、ヴィンテージの太陽に恵まれた特徴以上に、土壌の白亜質の特徴を映し出し、最高の取り組みとバランスを保っています。非常な熟成ポテンシャルを備えた、2015年ヴィンテージの濃厚さを描く完璧なクリスタルです…



CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin