



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## コレクション 246

### ヴィンテージ

ルイ・ロデレールが246回目の収穫は課題が多く、あらゆる点で大変な苦勞を伴いました。2021年の収穫量は非常に少なく、1958年以来恐らく最も困難な年でしたが、ブドウ畑のチームが揺るぎない献身を示した年として記憶に残るでしょう。

収穫は2021年9月13日～9月30日に行われました。

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。

### テイastingノート

明るい輝きのあるシャンパーニュ色。  
非常に繊細で均一な泡立ち。

イエローフルーツ（ミラベル、ネクタリン）と柑橘類の砂糖漬け（レモン）の香りに、フレンチオーク樽で発酵させた24%のワインに由来する香ばしいオーク樽のニュアンス（バニラ）が加わります。貝殻、トースト香、ヨード香の繊細なニュアンスが、シャルドネの非常に研ぎ澄まされた個性を感じさせます。

フルーティー（桃）でフローラル（花粉）な風味を持つ、軽やかで繊細な味わいです。優しく放たれるソフトかつクリーミーな泡が舌と唇に塩味と乾燥した石灰質を感じさせ、食欲をそそります。口当たりは、フレッシュかつキレが良く、滑らかでイキイキとしています。余韻には、パーペチュアル・リザーヴがもたらす、スモーキーでトーストのようなニュアンスが、穏やかに優雅に続きます。

コレクション246は、精度が高く滑らかで、澁刺としたシャンパーニュです。のどの渇きを潤してくれる軽やかさは、フィネス、エレガンス、チャーキータ、塩味をもたらす、シャルドネの割合が非常に高いことに由来し、ブラン・ド・ブランのような個性を感じさせます。



### 醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」の自社畑 1/3  
「ラ・モンターニュ」の自社畑 1/3  
「ラ・コート」の自社畑 1/3

ルイ・ロデレールの自社畑で栽培されたブドウは、パートナーであるブドウ生産者の「テロワールの中心」の区画から選択されたブドウによって補われます。

ブドウ品種：

シャルドネ 54%  
ピノ・ノワール 35%  
ムニエ 11%

246回目のアッサンブラージュ：

パーペチュアル・リザーヴ：  
35% (2012年/2013年/2014年/2015年/  
2016年/2017年/2018年/2019年/2020年)

大樽熟成のリザーヴワイン：  
10% (2012年/2013年/2014年/  
2015年/2016年/2017年)

オークの大樽で熟成：  
24%

ヴィンテージ 2021：  
55%

マロラクティック発酵：30%

ドザージュ：7g/l