

コレクション 247

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 44%
ピノ・ノワール 30%
ムニエ 26%

247回目のアッサンブラージュ

パーペチュアル・リザーヴ
27% (2012/2013/2014/2015/2016/2017/
2018/2019/2020/2021)

大樽熟成のリザーヴワイン
5% (2013, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021)

オークの大樽で熟成
23%

ヴィンテージ2022
68%

マロラクティック発酵
23%

ドザージュ
7g/l

ヴィンテージ

ルイ・ロデレールの247回目の収穫は、2021年とはまさに対照的でした。2021年は湿度が高く雨の多い「海洋性気候」の影響下にあったのに対し、2022年は太陽に恵まれ乾燥した「大陸性気候」の影響が色濃く表れました。

収穫は2022年8月29日～9月13日に行われました。

コレクション247は2022年の果実の豊かさを余すことなく表現し、パーペチュアル・リザーヴのチョーキーかつスモーキーな印象と、持続性のある食欲をそそるようなシャンパーニュ・ルイ・ロデレールらしさとのバランスが見事に取れています。

テイスティングノート

華やかな深みのあるシャンパーニュ色。非常に繊細かつ均一で抑えられた泡立ち。力強さが印象的で、奥行きのある香り。高い割合を占めるムニエとピノ・ノワールが調和し、太陽の恵みを思わせる完熟した黄色い果実(ミラベル)、果樹園の果実香(洋ナシ)が引き出されます。シャルドネも同様に素晴らしく、花粉甘くバニラのような温かみのある白い花の香りを放ちます。グラスを回すと、酵母細胞の自己分解に由来するチョコレートのようなスパイシーでほのかにローストしたような香りや、焼きリンゴのような香りが感じられます。ふくよかさと瑞々しさを併せ持った口当たり。ジューシーな果実味が重さを感じさせず、滑らかでクリーミーなボリューム感をもたらします。甘美で非常に美味な、摘み立ての熟した果物をかじったような味わいです。柔らかい泡立ちは、ほのかなタンニンとほろ苦さを感じる力強さに支えられ、滑らかな軽やかさを与えます。長く続く余韻はやわらかく凝縮され、石灰質の塩味を伴った食欲をそそるニュアンスを残します。





MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

コレクション

「コレクションは、ルイ・ロデレールの味わいの世界に新たなページを刻みます。それぞれの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」

— 醸造責任者、ジャン・バティスト・レカイヨン

ロデレールスタイルの自由を体現する「コレクション」の土台には、細分化された畑の区画選別から生まれるマルチ・ヴィンテージのアッサンブラージュがあります。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。このキュヴェには、ワイン造りへのノウハウが凝縮し、卓越した品質向上へのルイ・ロデレールの飽くなき探究心が映し出されています。収穫された年のニュアンスをしっかりと捉えたワインは、ルイ・ロデレールのセラーで2012年から熟成を積み重ねてきた「パーペチュアル・リザーヴ」がブレンドされ、フレンチオーク大樽での熟成を経た複数のヴィンテージのリザーヴワインで引き立てられています。

醸造責任者は、こうして毎年新たな作品を生み出します。コレクションにふさわしい個性を備え、上質な料理とともに味わうワインです。

ブドウ栽培地

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

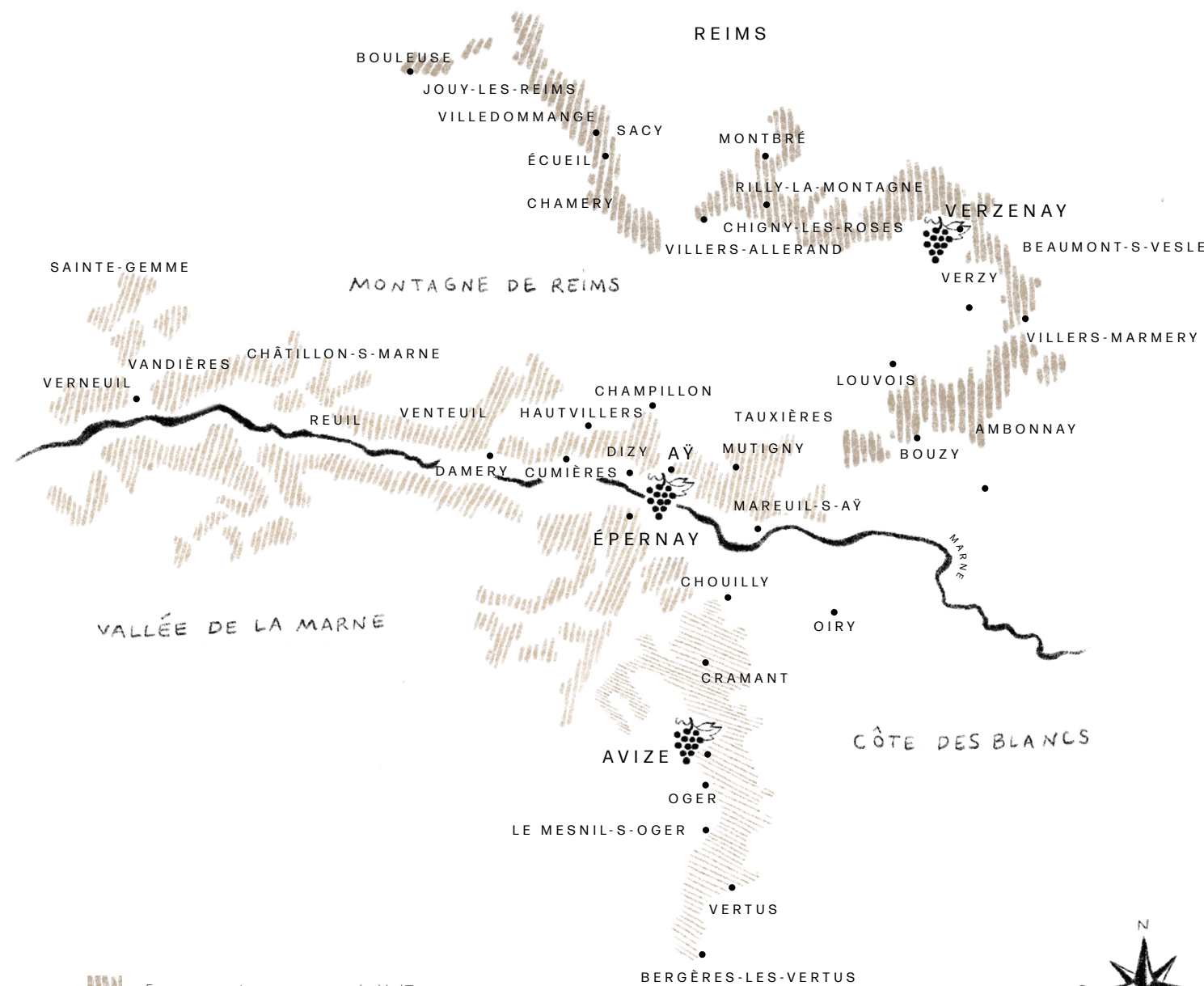
ルイ・ロデレールの自社畑で栽培されたブドウに加え、「テロワールの核心」から厳選された提携ブドウ栽培農家の畑のブドウも使用しています。

ブドウ品種

シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ

コレクションは、シャルドネとピノ・ノワールを主体とした、自由な発想のアッサンブラージュから生まれます。さらに詳細な情報は、ルイ・ロデレール・アプリケーションをご覧ください。

ルイ・ロデレールの自社畑



ルイ・ロデレール 压榨所



ルイ・ロデレールの所有する畑が位置する村



「ラ・モンターニュ」の自社畑



「ラ・リヴィエール」の自社畑



「ラ・コート」の自社畑