

ヴィンテージ

2020年は、2019年と同様の軌跡をたどりました。穏やかで雨の多い冬に続き、2019年ほど極端ではないとはいえ、いくつかの熱波を伴う乾燥した夏が続き、ブドウ樹に影響を及ぼしました。幸いなことに、6月の天気はややどんよりしていて少し雨が多く、二度の乾季の間に歓迎すべき湿度の高い期間を与えてくれました。暑く、日照りが絶えない印象でしたが、2020年は比較的平年並みの気温と日照量となりました。こうした大陸性気候の条件にありながら、年間の平均値は「正常」であったため、熟したバランスの良いワインを生み出すことが出来ました！収穫は2020年8月22日～9月11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、同時にロデレールらしさも備えています。

コレクション 245

テイastingノート

見事な黄金色の色調。
均一で生き生きとした泡。

イエローフルーツ（ネクタリン）と熟した凝縮感のある柑橘類（レモン）の香りに、花びら、花粉、砂糖漬けのアーモンド、小麦の甘い香りが続きます。驚くほどの成熟感と複雑な濃厚さを備えた果実味に、スモーキーなニュアンスが織り交じった濃厚でピュアなブーケを高めます。ベルベットのようになめらかでリッチで瑞々しい口当たり。塩味を感じさせるかのような泡が、凝縮した広がりのある質感で包み込みます。このワインはキレがよく塩味を伴ったきめ細かい石灰質由来のフレッシュさを有し骨格とのバランスが卓越しています。スモーキーでわずかなオークのニュアンスが、美しく研ぎ澄まされた余韻に長く残ります。



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 41%
ピノ・ノワール 35%
ムニエ 24%

245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)

大樽熟成のリザーヴワイン：
10% (2010年/2013年/2015年/
2017年/2018年/2019年)

ヴィンテージ 2020：
55%

マロラクティック発酵：22%

ドザージュ：7g/l