



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

コレクション 241

ヴィンテージ

2016年は極端な天候に特徴づけられる年でした。冷涼で雨が多く、長く続いた春に続き、乾燥した暑い夏の終わりには猛暑にも見舞われました。しかし、収穫の時期の太陽に恵まれ乾燥した天候により、ブドウは見事な成熟を得ました。乾燥した天候と豊富な日照量というピノ・ノワールにとって理想的な気候条件により、溢れんばかりのフレッシュ感と滑らかな質感がもたらされました。シャルドネもピノ・ノワールに負けず、典型的な深みを伴い塩味を帯びた特徴を表します。

収穫は、2016年9月15日から10月1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。

テイastingノート

コレクション241のアッサンブラージュは、軽くローストした香りと塩味を感じさせるヨードのニュアンスに混ざる、酸味を帯びたイエローフルーツのブーケで際立つ、モンターニュ・ド・ランスのピノ・ノワールの濃厚さをベースとしています。石灰質のミネラル感を感じさせる塩味の非常なフレッシュ感とまろやかで瑞々しい口当たりを兼ね備え、しっかりとした骨格を持ちます。全体的に、直線的でエレガントかつフレッシュなワインです。

醸造

ブドウ栽培地:

「ラ・リヴィエール」のブドウ畑 1/3
「ラ・モンターニュ」のブドウ畑 1/3
「ラ・コート」のブドウ畑 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 40%
ピノ・ノワール 42%
ムニエ 18%

241回目のアッサンブラージュ:

パーペチュアル・リザーヴ: 34%
(2012年、2013年、2014年、2015年)

大樽熟成のリザーヴワイン: 10%
(2011年、2012年、2013年、2014年、2015年)

ヴィンテージ 2016: 56%

マロラクティック発酵: 30%

ドザージュ: 8g/l

