



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ヴィンテージ

2018年は、温暖な大陸性気候の特徴的なヴィンテージでした。気温の高さ、干ばつ、日照レベルともに歴史に残る記録的な夏でした。ピノ・ノワールは贅沢な質感を表し、十分に成熟した状態で収穫を迎えたシャルドネは塩味を帯びて密度が高く、ムニエは濃厚な果実味を得ることができました。収穫は8月27日～9月8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 243

テイastingノート

輝きを帯びた煌びやかな黄金色。繊細でイキイキとした、持続性のある泡の連なりが立ち上ります。開いたブーケは豊かさで見事なフレッシュさを兼ね備えます。ピノ・ノワールの濃厚なイエローフルーツ（ミラベル）の香りに、シャルドネの甘い柑橘系の果物（レモンタルト）とデリケートなホワイトフラワー（ジャスミン）の香り加わり、繊細な熟れた果実香が炸裂します。空気に触れると、煙香と軽くトーストしたデニッシュを感じさせる燻香が感じられます。

奥行きがあり密度の高い、芳醇なしっかりとした骨格が感じられる味わいです。ピノ・ノワールの肉厚なうっとりとするような質感は、心地良いほのかな苦味を伴って、塩味がもたらす驚くほどの爽やかさへと続きます。このワインは、このアッサンブラージュの主体であるシャルドネの密度の高さと石灰石のフレッシュさで完璧なまでにバランスの取れた、見事に成熟したピノ・ノワールの力強さ、芳醇さ、凝縮感が感じられます。

2018ヴィンテージという収穫年の完熟した果実がコレクションの温かみのある心地よさを、2012年に生み出された「パーペチュアル・リザーヴ」がフレッシュさ、エネルギー、複雑味をもたらしています。さらに、大樽熟成によるきめ細やかな木の香りがフィネスと持続性をもたらしています。



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 42%
ピノ・ノワール 40%
ムニエ 18%

243回目のアッサンブラージュ:

パーペチュアル・リザーヴ: 31%
(2012年、2013年、2014年、2015年、2016年、2017年)

大樽熟成のリザーヴワイン:
10% (2009年、2011年、2013年、2014年、2015年、2016年、2017年)

ヴィンテージ 2018: 59%

マロラクティック発酵: 26%

ドザージュ: 8g/l