

Louis ROEDERER ET PHILIPPE STARCK

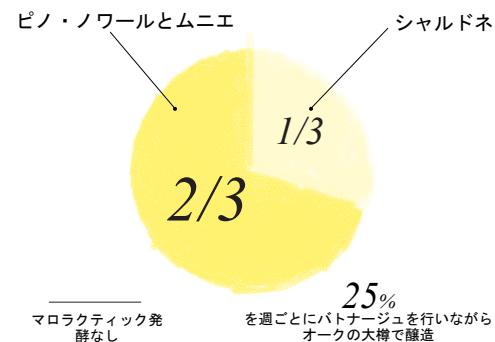
BRUT NATURE 2009

ヴィンテージ

大陸性気候特有の厳しく乾燥した冬を経て、8、9月にはほぼ雨に見舞われず、太陽の恵みを存分に受けることができました。ブドウは優れた衛生状態のもとで申し分なく成長し、濃厚でフルーティーな味わいのグルメなワインのための成熟度に達しました。2009年度ヴィンテージは、太陽の恵みとライト感を兼ね備え、シャンパーニュ地方の特長を存分に体现した出来、つまるところ「クラシック」なシャンパンに仕上がりました。

クリーミー、洗練、
現代的。

醸造



キュミエール村の上質なブドウのみを使用。
セラーで平均5年間熟成させ、デゴルジュマンの後完璧な熟成へ向けてさらに6か月間休ませました。
ゼロ・ドザージュ。



テイastingノート

色・泡：ほのかに琥珀色の輝きを帯びた淡い黄色。

非常に上品で繊細な泡が立ち上る。

香り：第一印象は、桃などの黄色い果実の風味を伴った芳醇で豊かな香り。スイカズラ、ユニシダなどの甘い花のニュアンスや、ヘーゼルナッツのような軽く焼いたドライフルーツの香りも感じる。時間と共に、柑橘系のアロマや山椒を思わせるスパイス、そして、甘く柔らかなマロンペーストのニュアンスなども融合する。

風味：甘みを伴った非常に濃厚でクリーミーな口当たり。太陽をたっぷり浴びて育った果実の芳醇で生き生きとした風味が、口の中で心地良く広がる。上品でフレッシュな骨格の中に、微かに独特の塩みを感じ、全体的にスムーズで軽やかにまとまっている。余韻では上品な苦みがあり、スパイスの効いたオークの繊細なニュアンスが長く持続する。

このブリュット・ナチュールの第2弾目は、熟成していてもリリース直後からでも楽しめるという現代的なシャンパーニュというコンセプトを完璧に象徴している。ピュアで緻密なボディ、上品な果実味。

