



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

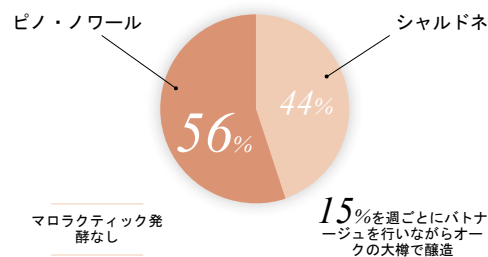
# CRISTAL ROSÉ 2012

## ヴィンテージ

2012年は、シャンパーニュ地方がこれまで経験したことのない厳しさに見舞われた年でした。困難は大きな功績を生み出します…シーズン終わりの大陸性気候に加え、天候不順の影響からブドウの収量が大幅に減少した結果、偉大なヴィンテージシャンパーニュに相応しい、芳醇な香りを放ち、コクのある骨格のしっかりしたワインを生み出す、歴史に残る高い成熟度への到達が可能となりました。

華麗、  
力強さ、繊細

## 醸造



ルイ・ロデレールは長い年月をかけて、ロゼ・シャンパーニュ造りのための独特な醸造法を開発しました。メゾンが「アンフュージオン（浸漬）」と呼ぶ製法では、素晴らしい爽快感を残しながら、ピノ・ノワールの瑞々しさと熟成感を併せて引き出すことができます。ピノ・ノワールのマセラシオンにシャルドネの果汁を少量加え、2つの品種と一緒に発酵させることでバランスがしっかりと整います。

ドザージュは8 g/l。

## テイastingノート

金色を帯びたサーモンローズ色。

均一で非常にきめ細かい泡立ち。

類い稀なエレガンスを漂わせる控えめなブーケ。ほかではかないアロマが、表現しがたい程複雑に絡み合った繊細な香りを放ちます。時計の針のように刻一刻と味わいに変化するこのワインを本当に楽しむためには、それ相応の時間を確保しなければならないでしょう。ユズなどの柑橘系ピール、マンダリンやキイチゴ、ワイルドベリーといった森のフルーツに続き、香ばしい香りとアーモンドのニュアンス、最後にバーベナやベルガモットなどの新鮮な植物を思わせる、酸味を帯びて爽やかな、精度の高い繊細な香りを放ちます。

信じられないほどきめ細かい泡立ちで、生き生きとする精緻な口当たり。泡がマチエールとフルーティな質感を和らげます。静謐さ、新鮮なフルーツの洗練された味、石灰岩に由来する酸味を帯びた爽やかな力強さが主張し続けます。フィニッシュは、はかなくも素晴らしい余韻。

テイastingの間、フィネスが力強いマチエールに信じられないほど絡み合います。

クリスタル・ロゼ2012は、若さと力強さ、そしてエドガー・ドガのバレリーナが表現する華麗さを備えます。

