



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ヴィンテージ

2016年は極端に天候の変動があった特徴的なヴィンテージでした。春は冷涼で雨が多く、例年に比べ長かった一方、夏は暖かく乾燥し、8月下旬には熱波があり、その後収穫期間中は乾燥した晴天が続き、ブドウの成熟にとって非常に有益でした。ピノ・ノワールはこのような乾燥した良好な日照条件で順調に生育し、暑さは凝縮した果実味とシルキーで滑らかなテクスチャーをもたらしました。シャルドネも同様に素晴らしく、より研ぎ澄まされ、塩味が特徴的です。

クリスタル2016は、ただただ素晴らしい！
冷涼で収穫の遅いヴィンテージから生まれたこのワインは、ピュアなアロマの濃厚さ、力強いエネルギー、ジューシーな味わい、塩味とチャーキーな余韻が漂う中で類まれな魔法のバランスを醸し出します。完璧なクリスタルのバランス：土壌50%／太陽50%。

クリスタル 2016

テイastingノート

華やかに輝く黄色。繊細でゆっくりとした素晴らしい泡立ち。白い花（アカシア）、凝縮したロースト感のある柑橘類（レモン）、熟したイエローフルーツ（桃、ミラベル）の香りが溶け合い、濃厚でふよふよかつ精緻なアロマ。数分すると、「シュールラット」熟成中に酵母の自己分解の結果から生じたヨード香、キレの良さ、ロースト香がほのかに現れます。口に含んで直ぐに、柔らかく繊細でこれまで以上に親しみやすい印象を感じます。凝縮したジューシーで熟した果実味をもつザパイオーネのようです。これは、激しい熱波に見舞われた2016年の偉大なピノ・ノワールの特徴であり、石灰質の土壌に由来する柔らかな滑らかな質感をもたらします。泡は触感的で完璧に溶け込み、若干の塩味を味わうことができます。小麦と牡蠣殻の香りは、ゆっくりと晩熟した偉大なシャルドネの特徴です。複雑味があり、きめ細かく骨格が整い、心地よいチョコレート香を感じます。「理想的な」バランスにとっても近く、クリスピーで塩味を伴い、ヨード香を帯びたチャーキーで透明感のある持続性のある余韻が次第に増していきます。全体的な印象は、洗練された旨味を感じる味わいとピュアさ...まるでオペラのバレリーナの無限に続く優雅さのようです。クリスタル2016はピュアで繊細、凝縮感のあるワインです。完璧で雄弁な偉大なクリスタルです：50%が太陽（熟したジューシーなピノ・ノワール）、50%が土壌（石灰質で塩分を伴ったシャルドネ）。クリスタル2002、2008、2012と似ていますが、より長く、より精度の高く凝縮した個性を備えています。



醸造

主なクリュ：

ヴェルズネー、ヴェルジー、ボーモン・シュール・ヴェル、アイ、アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ、クラマン

32区画

ブドウ品種：

ピノ・ノワール 58%
シャルドネ 42%

オークの大樽で醸造：31%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：7g/l

収穫日：

2016年9月15日～10月1日の収穫。