



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## ヴィンテージ

2015年はシャンパーニュ地方が世界遺産に登録された年でもあり、類まれなヴィンテージです。この10年の典型的な大陸性気候で、冬は穏やかで雨が多く、夏は暑く乾燥しました。暑く晴天に恵まれた夏には、記録的な気温となり、ブドウに水分ストレスを与えました。8月後半に待望の雨が降り、ブドウ樹に必要な水分を与え、この最後の雨がジューシーで成熟感と凝縮感のあるブドウが実りました。この素晴らしいヴィンテージの特徴である凝縮感をしっかり表現することを目指しました。

クリスタル・ロゼ 2015 は、そのヴィンテージの予想を覆す仕上がりとなりました。暑く乾燥したヴィンテージの豊かさと力強さとは対照的に、偉大なブドウ畑の白亜質土壌に由来する繊細さとフレッシュさを映し出しています。

## クリスタル・ロゼ 2015

## テイastingノート

赤褐色を帯びた、輝きのあるピンクの色調。

見事な連なりを形成するクリーミーな生き生きとした泡立ち。

柑橘系果実（エトナ産ブラッドオレンジ）、フローラル香（バラの花びら）、凝縮した赤系果実（ラズベリー）が混じり合う、しなやかな香り。その官能的ともいえる「キレのよい」質感はローストしたヘーゼルナッツとマカロンのニュアンスを伴います。控え目ながらも傑出したフレッシュな香りが、飲んでいる間ずっとやさしく確実に感じられます。

味わいは繊細で心地よく、クリーミーで口中を包み込むような口当たりです。赤系果実の凝縮した味わいがラズベリーや花びらの香りとともに感じられ、心地よい豊かさとサテンのような滑らかさをもたらします。柔らかく質感のある泡立ちは、繊細さに特別な次元を生み出します。チョーキーなフレッシュさと潮風のような印象が余韻に残り、塩味を伴ったふくよかなタンニンがもたらす「土壌由来のフレッシュさ」が感じられます。硬さがなく骨格のしっかりとした心地よいタンニンを伴い、余韻に塩味を漂わせる、奥行きが深く風味豊かなワインです。



## 醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」の自社畑 1/2  
「ラ・コート」の自社畑 1/2

主なクリュ：

アイ、アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ

ブドウ品種：

ピノ・ノワール 56%  
シャルドネ 44%

オークの大樽で醸造：15%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：7g/l

収穫日：

2015年9月7日～9月20日