



# クリスタル・ ヴィノテック 2004

## ヴィンテージ

量・質ともに期待どおりの充実した典型的なヴィンテージ。2004年は1年を通して全体的に程よく涼しい年でした。8月はとりわけ涼しく降雨量が多かったにもかかわらず、ブドウの生育期間中は大幅に降雨量が少なくなりました。(約30%) 幸いにも、9月の1ヶ月間に乾燥して日照に恵まれたことから、劇的なブドウの成熟を促しました。ルイ・ロデレールのブドウ畑での熱心な取り組みが功を奏し、9月20日にはブドウは成熟度とフレッシュさが融合した見事なバランスに達し、傑出したヴィンテージの兆しを見せました。

このワインは、クリスタル・ヴィノテックの真髄を体現しています。20年の熟成を経たこの「超越したクリスタル」は、透明かついつまでもフレッシュな表情の中に、その複雑性のすべてを映し出しています。

## テイastingノート

奥行きのある黄色がかった濃厚な色合い。

きめ細かく勢いのある泡が絶え間なく立ち上がります。

白い花、小麦、熟して凝縮感のある柑橘系果実(レモンの砂糖漬け)の香りを放つ、芳醇でふくよかなアロマ。フレッシュで若々しく石灰質のような印象をもたらします。グラスを回すと、「ミネラル」を感じさせるスモーキーで繊細な熟成香、トーストしたデニッシュと焼いたリングの心地良い香りが現れ香りのフレッシュさに驚かされます。

わいは複雑で、きめ細かく繊細で心地良く滑らかな泡が口いっぱい広がる。輝きのある質感の印象ですが、クリスタルの特徴であるチャーキーな土壌、塩味、フィネスを備えたワインです。時代を越えた石灰質の大胆なフレッシュさが滑らかに融合され、口の中でドライな印象を受けます。食欲をそそるキレのよい余韻は、酵母の自己分解によるほのかな苦味を伴い、ガストロノミックな料理と良く合います。



## 醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」の自社畑 1/3  
「ラ・モンターニュ」の自社畑 1/3  
「ラ・コート」の自社畑 1/3

主なクリュ：

ヴェルズネー、ヴェルジー、ポーモン・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

ブドウ品種：

ピノ・ノワール 57%  
シャルドネ 43%

オークの大樽で醸造：21%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：8g/l

収穫日：

2004年9月20日～10月13日に収穫

クリスタル・ヴィノテック2004年は少量のみの生産で、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーで20年間の熟成を遂げた逸品です。シュール・ラット(水平方向での熟成)で9年間、シュール・ポワント(瓶口を下に向けた状態で垂直方向での熟成)で5年の熟成後、澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに6年間寝かせました。