

ブラン・ド・ブラン 2017

ヴィンテージ

2017年はリスクの多い年でした。例外的に暖かく乾燥した冬と春でしたが、4月17日から29日にかけて12日間にわたって記録的な降霜に見舞われました。夏は曇りがちで湿度が高く、気温も上がりませんでした。8月下旬には熱帯地方（高温多湿）のような気候となりました。こうした急激な変化により、成熟したピノ・ノワールとムニエへ灰色カビ病が大量に発生する結果となったため、迅速に収穫し、ルイ・ロデレールにとっても前例のないレベルで慎重な選別が行われました。収穫は2017年8月31日～9月9日に行われました。

このブラン・ド・ブラン2017は、
繊細ながらも凝縮感があり、
心地よい塩味を感じさせる複雑な
アヴィーズのテロワールを見事に
表現しています。

テイastingノート

明るく輝く鮮やかな黄色。

非常に繊細で均一に立ち上るクリーミーな泡。

小麦（アーモンド）、春の花（スイカズラ）、柑橘系（レモン）の香り。ほのかに炒ったアーモンドとロースト香を感じる、奥行きがあり調和の取れたアロマ。グラスを回すと、キレのあるチョーキーなニュアンスが現れ、偉大なシャルドネの典型的で素晴らしい香りが広がります。

精緻でジューシーな深みのある味わい。熟した果実と花々の香りが、ミネラル感のあるフレッシュさに溶け込み、素晴らしい凝縮感を醸し出します。ジューシーでまろやかな口当たりは、フレッシュでキレのある余韻へと続きます。味わいは、ほとぼしる山水のように次第に増していきます。オーク樽熟成に由来する長い余韻の甘みが、アヴィーズの白亜質によってもたらされる塩味の長さで骨格を引き立てています。



醸造

ブドウ栽培地：「ラ・コート」の自社畑

クリュ：アヴィーズ

ブドウ品種：シャルドネ 100%

オークの大樽で醸造：28%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：7g/l