

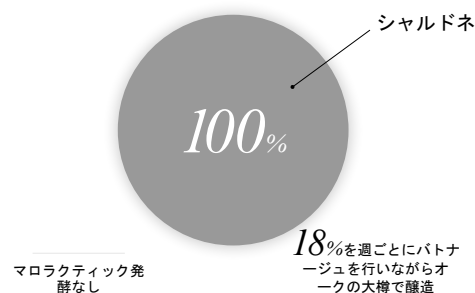

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2011

ヴィンテージ

当メゾンの歴史上最も早期の収穫となった、涼しく多湿の天候から生まれた逆説的なヴィンテージ。2011年は温暖で乾燥した冬に続き、春は夏のような気候という「逆転の」天候でした。夏の初めは寒々とした雨に見舞われ、秋のような天候条件が8月末まで続きました。9月になると天候は改善し、夏らしい天気が月間を通じて続きました。こうした平凡な天候条件での熟度が高いブドウの結実は、思いもがけず劇的なものでした。2011年は、2010年と同様に、南に面したブドウ畑、または極端に実の少ないブドウのみが十分に成熟したため、摘み取り時の選別が要となった忍耐のヴィンテージと言えます。

醸造



キュヴェ・ブラン・ド・ブラン2011は、まろやかな包み込むような泡立ちを生み出す低圧瓶詰めを行い、5年間の瓶内熟成を行った後澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに8か月間寝かせました。
ドザージュは9 g/lです。



テイスティングノート

薄緑色を帯びた濃い金色の華やかに輝く色調。

きめ細かく優雅な「泡の連なり」が均一に立ち上ります。

リンゴや洋ナシといった果実香を主体とした繊細なブーケがほのかに漂います。空気を含むとリンゴ香にカaramelの香りが加わり、リンゴのオープン焼き、タルトタタン、香ばしいヘーゼルナッツなどのニュアンスが引き出されます。シャルドネが、熱い石から立ち上がるミネラル香、上品なミックススパイス、柑橘類の砂糖漬け、シトロン、グラフアイト、さらにはタバコの香りを伴う石灰の香りを放ちます。

アタックは滑らかな口当たり。ロー杯に繊細で凝縮感のある質感が広がり、口の中で円を描くようにふくらんでいきます。心地良い質感は、柑橘系果実の皮やミネラル香といった爽快感を伴いながら長く続きます。口の中では、凝縮感やタンニンを思わせるチョコレート香のアクセントに続いて、軽い渋味を帯びた爽快な余韻を残し、立体感を演出します。はっきりと塩の風味を感じる... キレの良いスッキリとした味わいの後味で、自然と杯が進みます！

フレッシュ、
ミネラル、
塩の風味

ブラン・ド・ブラン2011は、果実味よりも、土壌を表現するすらりとしたしなやかな仕上がりで、アヴィズ村の偉大な石灰質のテロワールのみが映し出すことのできる繊細なテクスチャーと複雑味を堪能できます。