



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ブラン・ド・ブラン 2014

ヴィンテージ

各季節の特徴が強く、3つにはっきりと分かれたヴィンテージ。乾燥した素晴らしい春に続き6月は猛暑となりましたが、夏は秋のように冷涼で雨が多く、9月は例年の8月のように暑くなり日照量が多く非常に乾燥していました。ヴィンテージの「鍵」は、土壌とヴィニュロンたちの仕事にあります。丘の中腹下部にあるブドウ畑の石灰質土壌の水はけが良く、夏場の過剰な水分を排出し、ブドウ樹の過剰な成長を制限するため、ブドウ栽培に非常に有益でした。また、環境に配慮した栽培を実践しているため、さらに成熟度が高く完璧なバランスの果実を追求することができました。

繊細な心地良い
旨みを感じる余韻。

テイastingノート

緑色がかった煌びやかな黄金色。

ゆっくりとした優しく均一な泡立ち。

非常にピュアで繊細さと軽やかさを兼ね備えたブーケ。繊細な花(スイカズラ、ジャスミン)、ローストしたような熟した柑橘類(レモン)の香りに続き、焼き立てのヴィエノワズリーの温かく甘い香りに調和するヨードや海風のニュアンスが感じられます。

フレッシュでエネルギッシュなアタックに濃厚で繊細な味わいが続き、爽快感が感じられ、柑橘類(オレンジ)、穀物(アーモンド、小麦)、マダガスカルのパニラに裏打ちされたヨード香が広がります。繊細に溶け込む泡に続いて、軽やかなキレのよい味わいを表現する石灰岩のフレッシュさを感じ、上品なタンニンと焙煎したスパイスが生み出す、フィニッシュへと向かう圧倒的な加速感に驚きを覚えます。



醸造

ブドウ栽培地:「ラ・コート」のブドウ畑

クリュ:アヴィーズ

ブドウ品種:100% シャルドネ

オークの大樽で醸造:23%

マロラクティック発酵:0%

ドザージュ: 8g/l