



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

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。

緊張感がある熟した果実と心地良い質感のクリスタル・ロゼ 2014は、驚くほどの精度の高さを表現します。衝撃的な繊細さを備えた濃厚な風味。

クリスタル・ロゼ 2014

テイastingノート

赤褐色を帯びたピンク色。

持続性のある勢いのある泡立ち。

ピュアで精度の高い弾けるようなブーケ。ピノ・ノワールの濃厚な香りが、酸味を帯びた森の赤系果実（アカフサスグリ、野イチゴ、カシス）とラズベリーのリキュールといったピュアで熟した凝縮した果実の収穫時へを私たちを導きます。続いて、スーパーボワを伴うピノ・ノワールの熟成香（薫香、スパイス）、甘いスパイスとスモーキーさが現れます。

赤系果実（イチゴ、ラズベリー）が引き締まった濃厚な質感に凝縮され、その年の変動の激しい2つの気候を反映した、凝縮感のある幅広い味わいです。滑らかで幅広いアタック（最終熟成期）から始まり、引き締まった濃厚なフレッシュさ（冷涼な夏）が続きます。凝縮感、風味の旋風が塩の泡のように繊細に、そして徐々に口の中で弾ける感覚をもたらします。塩味とヨードの印象が、スモーキーなニュアンスと酸味と結びつき、旨味と限りなく風味豊かな余韻を生み出します。



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 55%
シャルドネ 45%

オークの大樽で醸造：19%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：8g/l

収穫日：

2014年9月11日～9月21日