

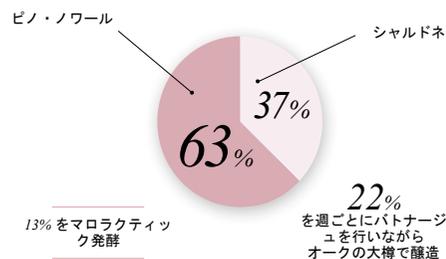

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2011

ヴィンテージ

2011年は涼しく湿度の高い気候にもかかわらず、メゾンの歴史において最も早期の収穫を記録しました。季節の逆転が生み出したヴィンテージだといえるでしょう。比較的温暖で乾燥した長い冬に続いて夏めいた春を迎えた一方で、夏の訪れは極端に涼しく、多量の降水量に見舞われます。早すぎる秋のような気候が8月末まで続きました。8月末から9月にかけての夏の再来によって、この悪天候が改善されます。すぐれない天候条件にもかかわらず、ブドウは想像外の劇的な成熟を遂げました。2011年度は2010年と同様に、南に面したブドウ畑と成りの少ない区画のブドウのみが十分な出来を見せたことから、収穫時の厳選が要となったヴィンテージです。

醸造



ルイ・ロデレールでは、シャンパーニュでおなじみの2つの手法を組み合わせ、ロゼ・シャンパーニュを造り込みます。まずピノ・ノワールにマセラシオンを行い、ここにシャルドネの果汁を少量加え、こうして2つの品種を一緒に発酵させることによってバランスがしっかりと整います。セラーで平均4年間熟成させ、デゴルジュマンの後完璧な熟成へ向けてさらに6か月間休ませました。ドザージュは9 g/lです。

グルメでデリケート、
酸味を帯びた爽やかな味わい。



テイastingノート

色・泡：「絞り染め」になぞらえられるニュアンスを有したライトピンクとゴールド色。

繊細で細やかな泡立ちが特徴です。

香り：レッドフルーツ（アルコール漬けラズベリー）、チョコレート（カカオ）と軽いドライフラワーのノートが溶けあうデリケートで気品あふれるブーケです。

味わい：口に含むと、レッドフルーツ、フラワーノート、ブラッドオレンジが強く感じられます。続いて酸味あふれるフレッシュ感が、グルメでエレガントな濃縮された味わいを織り成します。これに柚子を思わせる柑橘ノートが、クラシックで酸味の秀でた印象を付与します。

ピノノワールの成熟したタンニンが、そのパウダリーなテクスチャーのデリケートなタッチを余韻に残します。

シャンパーニュ地方で成熟度が懸念された2011年度のロゼですが、南に面した区画と低収穫率のキュミエール産ピノノワールのおかげで、納得の成熟度が実現されました。

