

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

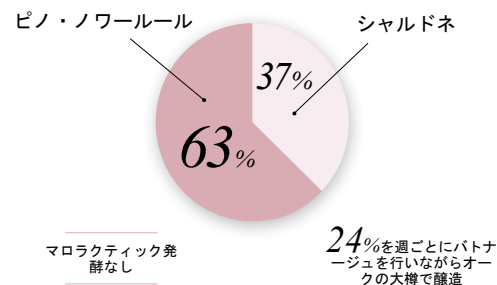
ROSÉ 2012

ヴィンテージ

2012年は、シャンパーニュ地方がこれまで経験したことのない厳しさに見舞われた年でした。困難は大きな功績を生み出します…シーズン終わりの大陸性気候に加え、天候不順の影響からブドウの収量が大幅に減少した結果、偉大なヴィンテージシャンパーニュに相応しい、芳醇な香りを放ち、コクのある骨格のしっかりしたワインを生み出す、歴史に残る高い成熟度への到達が可能となりました。

太陽を感じる、
石灰質のフレッシュ感

醸造



ルイ・ロデレーは長い年月をかけて、ロゼ・シャンパーニュ造りのための独特な醸造法を開発しました。メゾンが「アンフュジオン（浸漬）」と呼ぶ製法では、素晴らしい爽快感を残しながら、ピノ・ノワールの瑞々しさと熟成感を併せて引き出すことができます。ピノ・ノワールのマセラシオンにシャルドネの果汁を少量加え、2つの品種を一緒に発酵させることでバランスがしっかりと整います。

キュヴェ・ロゼ2012は、ボトルで4年間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6か月間寝かせました。

ドザージュは9 g/lです。



ヴィンテージ2012の成熟度は、
芳醇な果実味とまろみに感じられます。

テイastingノート

赤みがかった輝くゴールドピンク色。

持続性のある非常にきめ細やかな泡が、勢いよく均一の連なりを形成しながら立ち上ります。

成熟したフルーツ（カシス）、オレンジの砂糖漬けといった強烈なブーケに、オレンジの花とマダガスカル産バニラがほのかに香ります。非常に安定したしっかりとしたブーケはゆっくりと開き、奥行きと甘さを思わせませす。

まろやかで肉付きの良い豊かなアタック。太陽を十分に感じさせる触感（滑らかな質感）とまろやかさ（熟して甘味の強いリキュールのようなアントシアニン）に、石灰のフレッシュな後味が残り、ヘーゼルナッツとカカオ豆のニュアンスへと続きます。

その上、マロラクティック発酵を行わないという決断が決め手となり、軽やかに長く残る爽やかな味を実現しました。

