


MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

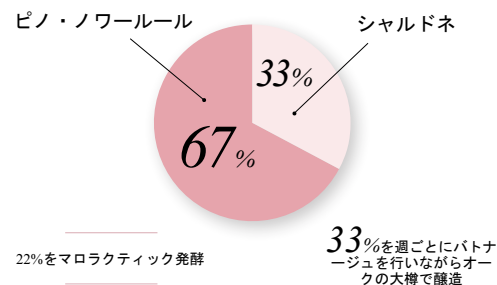
ROSÉ 2013

ヴィンテージ

2013年は、特にサイクルが遅かった年でした。長きに渡った冬の後には非常に控えめな春が訪れ、7月初旬までブドウ樹の開花を待つことになりました。シャンパーニュ地方ではあまり見られない天候でした。夏は幸い記録的に長い日射時間に恵まれた上、降雨も少なく、ピノノワールとシャルドネの成熟に非常に適した気候でした。10月のブドウの収穫は秋らしい涼しさの中で行われ、爽やかさが引き立つエレガントなワイン…偉大な「クラシック」ワインを生み出しました。

非常な爽快感
バランス、軽やかさ

醸造



ルイ・ロデール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2013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8 g/l。



爽やかなヴィンテージのロゼ2013

年は、北向きのシュイイから生まれたシャルドネの爽やかさで引き立つ、キュミエールの南向きに位置する粘土石灰質土壌で造られたピノノワールの溢れるばかりのマチエールを表現します。とてつもない魅力です！

テイastingノート

華やかに輝く淡いピンク色。素晴らしい！

きめ細かく静かに立ち上る気泡がグラス一杯に均一に浮かびます。

ミントのような爽快さや、ワイルドベリーとフランボワーズといった酸味のあるフルーツが主張する複雑なブーケに続き、キュミエールのピノノワールの典型的なスパイスとスモークのアクセント（ドライフルーツ、焼いたアーモンド、カカオ豆）を感じます。海際の波しぶきを想起するほのかな塩気ももたらします。

口当たりのアタックは優しく滑らかであるだけでなく、非常にフレッシュで長く持続します。マチエール（ワインを構成する要素）と爽やかさが瞬時に、そして完璧なまでに融合し、非常に爽快感とバランス、持続性と軽やかさをもたらします。マチエールは徐々に口中で現れ、舌に塩気を感じさせる見事な艶とピノノワールの果実と皮を思わせるほのかなタンニンの風味を与えます。余韻は爽やかで、長くいつまでも持続します。

