



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ヴィンテージ

2015年は、シャンパーニュがユネスコ世界遺産に登録された特別なヴィンテージであり、冬は温暖で湿度が高く、気温の高く乾燥した夏という、ここ10年来見られる大陸性気候の特徴が色濃く表れた年でした。夏は暑く太陽に恵まれ、この年の暑さと乾燥は記録に残るでしょう。8月の後半に救いの雨が訪れ、晩夏の涼しさが瑞々しさと凝縮感を兼ね備えて成熟したブドウをもたらしました!このヴィンテージの抱負とは...華々しいヴィンテージの凝縮感溢れた特徴を捉えることです!

大陸性気候が生み出した
ヴィンテージの見事な成熟
感が、熟した溢れんばかりの
果実味と凝縮した密度の高
い質感で表現されています。

ロゼ
2015

テイastingノート

煌びやかな赤みを帯びたサーモン色。

上品でダイナミックな泡立ち。

ほのかな酸味の赤系果実(スグリ、カシス)、熟した柑橘類(ブラッドオレンジ)、香ばしいカカオ豆の成熟感と複雑味、若々しさを兼ね備えたブーケ。グラスを回すと、果実味を感じさせるフローラルな甘い香りに、塩味を帯びたヨードのニュアンスを感じさせる余韻が交じり合います。

濃厚で優しく凝縮したアタック。まるで、瑞々しい果実とブラッドオレンジを口に含んだように、酸味を帯びて心地良い、見事なアロマが弾けます。凝縮した密度の高いマチエールが口いっぱいに広がり、リキュールのような凝縮感をもたらします。完璧に研ぎ澄まされたミネラリーなフレッシュ感によって、余韻の旨みが増幅していきます。



醸造

ブドウ栽培地:
「ラ・リヴィエール」のブドウ畑

クリュ: キュミエール、シュイイ

ブドウ品種:
62% ピノ・ノワール
38% シャルドネ

オークの大樽で醸造: 11%

マロラクティック発酵: 30%

ドザージュ: 8g/l

アンフュージョン(浸漬)のロゼ: ピノ・ノワールの塩味もたらす驚くべきフレッシュ感を維持しつつ、瑞々しさと成熟感を引き出すべくじっくりと時間をかけた優しいアンフュージョン(浸漬)。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。