



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ロゼ
2016

ヴィンテージ

2016年は極端な天候が特徴的なヴィンテージでした。春は冷涼で雨が多く、例年に比べ長かった一方、夏は暑く乾燥し、8月下旬の熱波でそのような気候が収穫時期まで続き、ブドウの成熟にとって非常に有益でした。ピノ・ノワールはこのような乾燥した良好な日照条件で順調に生育し、暑さは凝縮した果実味とシルキーで滑らかなテクスチャーをもたらしました。シャルドネも同様に素晴らしく、より研ぎ澄まされ、やや塩味を感じるキャラクターとなりました。

2016年9月15日～10月1日の収穫。

大陸性気候の乾燥した輝く夏
がもたらす凝縮感と卓越した
成熟感の詰まった深みのある
フルーティなロゼです。

テイastingノート

輝きのある赤みがかったサーモンピンク。深みのある濃い色合い。

泡は繊細でありながらも生き生きとしており、エネルギーギッシュ。

香りは夏らしく、熟した瑞々しいストーンフルーツ（ワイルドピーチ）に、鮮やかな赤系果実（赤スグリ）や柑橘類（ブラッドオレンジ）を思わせ、卓越した凝縮感と瑞々しさが感じられます。空気に触れると、ルーション地方の赤いアプリコットなどのよりジャミーなニュアンスが現れます。

アタックは柔らかく、瑞々しさや凝縮感が感じられたあと、すぐにこのワインの骨格となっているチョーキーな塩味のあるフレッシュ感が感じられ、官能的で繊細な味わいが口の中に広がります。瑞々しく、熟した果実（ネクタリン、ワイルドピーチ）や柑橘類（レモン）のニュアンスが、ほのかな苦みに包まれ瑞々しさと緊張感をもたらしています。柔らかく繊細な泡が口の中に広がり、ベルベットのようテクスチャーを与えます。余韻は食欲をそそるような、控えめなタンニンと心地良いわずかな苦みを伴う仄かな塩味が、ワインのすばらしくドライな白垂質の特徴や永遠にも続くような余韻を支えています。



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：
ピノ・ノワール 62%
シャルドネ 38%

オーク大樽熟成：21%

マロラクティック発酵：4%

ドザージュ：8g/l

長めの穏やかなアンフェュージョン（浸漬）により、瑞々しい成熟感が抽出されながらも、すばらしい塩味を伴った瑞々しさを保ちながら造り出されたロゼです。この過程でシャルドネの果汁がピノ・ノワールのマセラシオンに加えられ、共に発酵されることで、2つのブドウ品種の完璧な融合がなされます。