

## ロゼ 2017

### ヴィンテージ

2017年はリスクの多い年でした。例外的に暖かく乾燥した冬と春でしたが、4月17日から29日にかけて12夜にわたって記録的な降霜に見舞われました。夏は曇りがちで湿度が高く、気温も上がりませんでした。8月下旬には熱帯地方（高温多湿）のような気候となりました。こうした急激な変化により、熟したピノ・ノワールとムニエへの灰色カビ病の大量発生が想定されたため、ルイ・ロデールにとって前例のないレベルで、慎重な選別による収穫が迅速に行われました。

このロゼ2017の優しさとフレッシュさは、キュミエールのピノ・ノワールの最良の果実を凝縮した「アンフュージョン（浸漬）」より生まれました。

### テイastingノート

赤褐色がかかった見事なピンク色の色調。

きめ細かく均一な泡立ち。

森の果実（野趣あふれるキイチゴとイチゴ）と柑橘系果実（ブラッドオレンジ）の開いたブーケは、花びら（バラ風味のマカロン）を思わせるキレの良さと酸味を帯びた香りを伴います。

グラスを回すと、柑橘系果実の香りは、スパイス香と樹脂（杉）の漂うヨード香とチョコレート香へと変化します。

繊細さとエレガンスを兼ね備えた、心地よく滑らかな口当たりです。

絹のような質感が、繊細でほのかなスパイス香に溶け込みます。果実香が口の中でリキュールのように凝縮し、フレッシュさとヨードの風味で活気を増します。

チョコレート風味の非常に心地よい余韻に石灰岩のフレッシュさが融合し、長くピュアな塩味の印象が残ります。



### 醸造

ブドウ栽培地:

「ラ・リヴィエール」の自社畑

クリュ: キュミエール、シュイイ

ブドウ品種:

ピノ・ノワール 60%  
シャルドネ 40%

オーク大樽熟成: 29%

マロラクティック発酵: 24%

ドザージュ: 8g/l

収穫日:

2017年8月31日～9月9日

長めの穏やかなアンフュージョン（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。