



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ヴィンテージ 2014

ヴィンテージ

各季節の特徴が強く、3つにはっきりと分かれたヴィンテージ。乾燥した素晴らしい春に続き6月は猛暑となりましたが、夏は秋のように冷涼で雨が多く、9月は例年の8月のように暑くなり日照量が多く非常に乾燥していました。ヴィンテージの「鍵」は、土壌とヴィンヌロンたちの仕事にあります。丘の中腹下部にあるブドウ畑の石灰質土壌の水はけが良く、夏場の過剰な水分を排出し、ブドウ樹の過剰な成長を制限するため、ブドウ栽培に非常に有益でした。また、環境に配慮した栽培を実践しているため、さらに成熟度が高く完璧なバランスの果実を追求することができました。

心地良くコクのある
クリスピーなテクスチャー

テイastingノート

輝きを帯びてほんのり琥珀がかった黄色。
勢いよく均一な泡立ち。

やや酸味を帯びたイエローフルーツ(桃)と赤系果実(赤スグリ)の濃厚でふくよかな、甘味を感じるふく郁としたブーケ。スパイス香、カカオ豆、スモークの香りに、コクのある複雑な心地良いブーケが加わります。

広がりがあるフルーティーで濃厚な口当たり。凝縮感のある熟した赤系果実の風味が蜜のような甘みへと変わり、センシュアルともいえる泡が、ピロードのように滑らかな凝縮した甘さを感じさせます。



醸造

ブドウ栽培地:
「ラ・モンターニュ」のブドウ畑

クリュ: ヴェルジー、シュイイ

ブドウ品種:
71% ピノ・ノワール
29% シャルドネ

オークの大樽で醸造: 25%

マロラクティック発酵: 20%

ドザージュ: 8g/l