



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1996

ヴィンテージ

1996年は、曇りがちの冷涼な冬に続き、ブドウ樹の成長期間中は降雨が少量だった年でした。こうした乾燥した天候条件の中、シャルドネをはじめとしたシャンパーニュの全てのブドウ品種に、アロマの凝縮と熟成に適した、実の小さい優良なブドウが結実しました。程よい暑さと日照量に恵まれた9月は、数回に渡った少量の降雨も手伝い、ブドウの糖度と酸度が非常に高くなったことで見事な成熟過程を経ることができました。唯一無二とも言える糖度/酸度のバランス以上に素晴らしかったのは、収穫時に行われた伝統的なブドウのテイastingでした。ブドウは、実が小さいながらも凝縮したアロマを放ち、シャンパーニュ地方では他に類を見ないアロマの熟成度を感じさせました。ブドウの収穫の開始日だった9月21日に、「ヴィンテージ」年の全ての基準を満たしていました！

醸造

クリスタル・ヴィノテック1996は、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーで20年間待ち続けたボトルの夢を称えます。キュヴェは10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10年間寝かせました。

見事な凝縮感
の心地よさ

テイastingノート

銅色がかった淡いゴールドピンク色。

非常に繊細なきめ細かい泡が均一に立ち上ります。

ドライフルーツ（ヘーゼルナッツ、カカオ豆）と見事に凝縮したレモンの香りが融合した複雑なブーケ。ボトルの中で長期間澱とともに熟成したことから生まれる、ドラジェやアーモンド、焼いた松の実の香りの表現に続き、赤い果実とほのかにアルコールを感じるフランボワーズが繊細に優しく香ります。

口当たりは、心地よく澄んで滑らかなアタック。石灰質の爽快感が広がり、マチエール（ワインを構成する要素）は万華鏡さながらに無限のピクセルと化します。グリルした香りやスモーク、マルトの香りが、凝縮した繊細なレモンの強い風味の中で石灰質を含んだ爽快感と混ざり合い、紛れもない旨味が引き出されています。

一年一年、年月が刻み込まれたかのように、オイルのような風味が凝縮しています。完璧に溶け込んだ繊細な泡も、質感とマチエールを感じさせます。

