



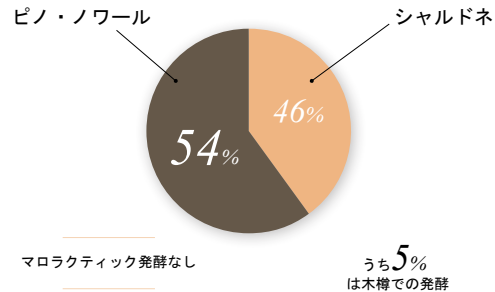
LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

# CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1999

## ヴィンテージ

秋に暴風雨に見舞われた年。早期に着手した1999年は太陽に恵まれ、乾燥した夏を迎えて、収穫時は幸い多雨の被害はありませんでした。1999年のヴィンテージは、フレッシュなアタックにフルーティーでかぐわしいスパイス香が続く、力強く凝縮感のある濃厚な心地よいワインが誕生しました。

## 醸造



クリスタル・ヴィノテーク1999年は少量のみの生産ですが、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーで20年間の熟成を遂げた逸品です。キュヴェはシュール・ラット（水平方向での熟成）で8年間、シュール・ボワント（瓶口を下に向けた状態での垂直方向での熟成）で8年の熟成後、澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに4年間寝かせました。

## テイastingノート

金色がかったフレッシュなピンク色。

繊細で均一な泡立ちの金色がかった泡が、華やかさを演出します。

サンザシなどの繊細な甘い花々、フレッシュで酸味を帯びた赤系フルーツのブーケに、ローストしたカカオのようなパウダー香が伴います。20年を経たワインながら、さりげなくも信じられないほどフレッシュなブーケ。グラスを回すと、燻香とともに奥行き深く石灰岩を思わせる瑞々しさを放ちます。

ベルベットのように滑らかなアタック。絹の布に優しく包まれるような感覚が口中を覆います。繊細な泡が、優しくゆっくりと広がります。蜜のような密度の濃さが、その年の太陽の恵みによる成熟度を感じさせた後、石灰石のフレッシュさが、クリスタル・ロゼに特徴的な軽やかさとフィネスを思わせながら長く余韻まで残ります。

フレッシュな後味と適度なドザージュが、力強いタンニンと心地よい苦味、樽のニュアンスに支えられ、非常に長期の熟成が可能なこの素晴らしいキュヴェの余韻を強めます。

