



ヴィンテージ

2000年は非常に降雨が多く、混沌とした困難な年でした。雹を伴う暴風雨が続き、7月2日の嵐はモンターニュ・ド・ランスに壊滅的な被害を及ぼしました。夏の海洋性気候が、滑らかで豊かな、洗練された精度の高い、非常に古典的なワインを生み出しました。このワインは、適度な力強さを備え、シャルドネならではの見事な魅力を表現します。

思いもよらないフレッシュさとピュアな味わいで、ルイ・ロデレーがヴィノテックに追求する不朽の若々しさを完璧に体現しています。

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 2000

テイastingノート

ほんのり琥珀がかったオレンジピンクの色調。
繊細で均一な素晴らしい泡立ち。

キイチゴ、ヘーゼルナッツ、ストーンフルーツのリキュール、スイートココアパウダーの濃厚なブーケを放ちます。ピノ・ノワールの特徴が、クリアで煌びやかに、驚くほどフレッシュに表現されています。

豊かでクリーミーであるだけでなく、凝縮感とフレッシュさを兼ね備え、酸味を帯びたキイチゴ、カシス、柑橘類(シチリアオレンジ)を思わせませす。凝縮したリキュールを思わせる魅力的でピロードのように滑らかな質感に続き、クリスタル・ロゼ誕生の地特有の見事な白亜質土壌に由来する塩味のあるフレッシュさを感じます。ピュアで空気のように軽い贅沢な余韻が長く残ります。



醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」のブドウ畑 1/2
「ラ・コート」のブドウ畑 1/2

主なクリュ：

アイ、アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ

ブドウ品種：

ピノ・ノワール 56%
シャルドネ 44%

オークの大樽で醸造：20%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：8g/l

クリスタル・ヴィノテック・ロゼ2000年は少量のみの生産で、完璧な調和を追求してルイ・ロデレーのセラーで20年間の熟成を遂げた逸品です。シュール・ラット(水平方向での熟成)で11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5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。