



クリスタル・ロゼ・ヴィノテック 2002

ヴィンテージ

優良年から生まれた最高のシャンパーニュとしての特性を全て備えた、素晴らしいヴィンテージ年。太陽の日差しと熱を均一に程よくもたらした暖かい冬に続き、生育期間中は降雨量が比較的少なく(約20%)、8月~9月にかけて夜は気温が下がり北東から涼しく乾燥した風が吹きました。理想的な成熟を迎えて芳醇な風味が凝縮したブドウをもたらす、最高の天候条件に恵まれました。シャルドネの収穫は9月12日に始まり、ブドウ果汁の糖度を測る指標である、潜在アルコール度数は11度を超える熟度の果実を得ることができました。

このクリスタル・ロゼ 2002
ヴィノテックは、信じられないほどの若々しさを捉えています。
エネルギーで官能的なパレ
リーナを思わせます。

テイastingノート

赤褐色がかかった輝きのある、きれいなバラの花びら色。

均一で非常に繊細な泡立ち。

ブーケはフレッシュさで弾けるようです。酸味を帯びた赤系果実や柑橘類の凝縮した繊細な香りの中に潮風のような驚くべき印象を感じます。花びら、牡丹、カカオ豆、凝縮した赤系果実(キイチゴ)のリキュール、スモーキーな香り、パンデピス、プラリネ、杉にスーゴワといった、アイの偉大なピノ・ノワールの全ての複雑味をすべて表現します。

味わいはイキイキとして、凝縮感、フレッシュさがあります。主体となるフレッシュさは、赤系果実(酸味のあるザクロ)ならではありません。触感的で滑らかなうっとりとするような構成要素は、徐々にクリスタル・ロゼの典型的な風味の余韻を放ちます。甘さ、塩味、きめ細かさの後味に支えられた偉大な活力と甘美な本物の感覚を味わうことができます。



醸造

ブドウ栽培地：
「ラ・リヴィエール」の自社畑 1/2
「ラ・コート」の自社畑 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

収穫日：
2002年9月12日~29日

クリスタル・ヴィノテック・ロゼ 2002年は少量のみの生産で、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーで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・ポワント(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。