



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 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。

見事なまでの奥ゆ
きの深さ、
凝縮感、複雑味

テイastingノート

僅かに琥珀色を帯びた、輝く華やかな黄金色。

絶え間なく立ち上る繊細できめ細やかな泡。

生き生きとして凝縮した複雑味を放つ、信じられないほど奥深いブーケ。第一香には22年物のワインでは珍しく、洋ナシや完熟したリンゴ、アンズ、酸味のあるレモンの砂糖漬け、ユズ、オレンジピールといったフルーツ香が広がります。次に、熱い小石と石灰石が表現するミネラル香がほんのり感じられ、スモークやモカ、ヘーゼルナッツ、デニッシュといった燻香のニュアンスが続きます。

凝縮した口当たりのアタック。オイルを思わせる質感が口中を覆い、塩味を含んだ石灰質の爽やかさが広がります。舌の上に感じるキレの良い質感が僅かな苦味でふくらみ、塩気を含んだエネルギッシュな余韻をいつまでも残します。

石灰石の塊のようにし
っかりとした深みを演
出し、素晴らしく衝撃
的なフィニッシュを残
します。二口目は、深
呼吸をしてからお召し
上りください。

