



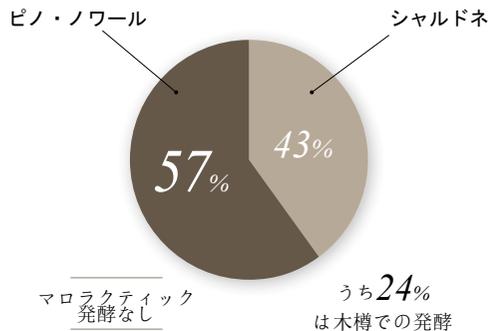
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 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・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

煌びやかな黄金色。

やさしく、澄んで非常にきめ細かく滑らかな泡立ち。

柑橘類、砂糖漬けのレモン、軽くローストしたヘーゼルナッツの繊細な香りが混じりあった繊細なブーケ。純真でありのままのシャルドネは、小麦粉や焼き菓子のほのかな香りを漂わせ、ピノ・ノワールが、その骨格とアロマの凝縮感でシャルドネを引き立てます。これこそが、まさにシャンパーニュです！グラスからはイキイキとした若々しいブーケが放たれ続けます。

うっとりとするような、心地よい、滑らかな口当たり。非常に繊細な泡が口中を覆い、力強い質感でフィネスとフレッシュさをもたらします。柑橘系の砂糖漬け、シトロン、オリエンタルスパイスの香り、バニラの香りが、気品のあるピノ・ノワールを思わせます。「クリスタル」の石灰質が、フレッシュに華やかに、精度の高さとミネラルを感じさせます。これは、余韻の切れの良さと塩味に表れます。

20年の歳月が物語る、クリスタル特有の傑出したワイン。デゴルジュマンを遅く行うことでフレッシュで緻密な永遠の味わいを造り出し、アロマの複雑さを造りだします。