



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 2000

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。

完璧さを感じるまでの美しさが、クリスタル・ヴィノテックに体現されています。時間という魔法によって、アロマの成熟感、奥行き、繊細な質感がもたらされ、本来の酸味が塩味をともなったキレの良いフレッシュさに変化しました。

テイastingノート

中心部に深みのある温かい黄金色の色調。
光り輝く非常にきめ細やかな連なりの泡立ち。

イエローフルーツ、ローストしたヘーゼルナッツ、ハチミツ、アーモンド、ヌガーが混ざり合うクリスピーな香り、さらに控えめで繊細なアロマが加わる。時間をかけて向き合って初めて、このクリスタルの全てのニュアンスを感じることができます。

柔らかさが口中に優しく広がります。泡がワインに溶け込み、石灰質のとめどないフレッシュ感を引き立て、熟成感から生まれるコクが感じられます。塩味をともなったキレのあるフレッシュさがもたらす素晴らしい余韻は、繊細さ、軽やかさ、滑らかさを感じる、完璧な仕上がりです。



醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」のブドウ畑 1/3
「ラ・モンターニュ」のブドウ畑 1/3
「ラ・コート」のブドウ畑 1/3

主なクリュ：

ヴェルズネー、ヴェルジー、ポーモン・シュ、ル・ヴェル、アイ、アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ、クラマン

ブドウ品種：

ピノ・ノワール 58%
シャルドネ 42%

オークの大樽で醸造：24%

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・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。