



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## 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。

シャンパーニュの枠を超えて、  
ブルゴーニュの白ワインに匹敵  
するような、凝縮した長い余韻と  
繊細でフレッシュな質感  
のワインです。

# クリスタル・ ヴィノテック 2002

## テイastingノート

持続性のある活き活きとした繊細な泡立ち。

緑色があった黄金色。

シトロン、柑橘系果実、香ばしいアーモンド、小麦のアロマが織り交ざった濃厚で複雑な見事なブーケ。スモーキーな香り、ヌガー、ハチミツを伴う朝露のような魅惑的な印象。グラスを回すと、わずかにトリュフを感じるバニラの香りが溢れます。

味わいは、フレッシュさ、力強さ、心地良さ、華やかさを兼ね備えます。ジューシーで豊かな深みのある複雑味が口いっぱいに広がり、すぐに石灰岩、ヨードを感じさせるほどの塩味、無限のエネルギーを感じさせる繊細さに変わります。繊細なトーストしたヘーゼルナッツが風味豊かな味わいを引き締めます。余韻には、食欲をそそるようなキレのある塩味を伴った旨味が繊細に残ります。クリスタル 2002ヴィノテックは、テイastingの数分前にデカンターージュするに相応しい美食のワインです。



## 醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」の自社畑 1/3  
「ラ・モンターニュ」の自社畑 1/3  
「ラ・コート」の自社畑 1/3

主なクリュ：

ヴェルズネー、ヴェルジー、ポーモン・シュール・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 60%  
シャルドネ 40%

オークの大樽で醸造：17%

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。