



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

レイト・リリース ヴィンテージ 1990

ヴィンテージ

温暖で雨の多い冬の後に、乾燥した天候が霜や花振り、結実不良を引き起こす混沌とした春が続きました。夏は晴れ、暖かく、8月の熱波により乾燥し、ピノ・ノワールの成熟には最適な気候でした。若干の水不足(18%)はありましたが、深刻な事態には至りませんでした。低収量により、ピロードのように滑らかで卓越したピノ・ノワールが生み出され、比類なき凝縮感をワインにもたらしました。

1990年9月11日～9月29日の収穫。

究極のフードペアリング

ラム肉のタジン鍋または熟成コンテチーズ。

テイastingノート

深い琥珀色を帯びた黄金色。

繊細な泡立ち。

美しく進化したブーケが、ヴェルジーで育ったピノ・ノワールの複雑さを赤系果実、アプリコット、スパイス(サフラン、イモータル)、なめし皮、ココア、ヌガーの香りで表現しています。空気に触れると、赤系果実が際立ち(偉大な赤ワインを飲んでいるのかのような)、オリエンタルスパイスの香りが広がります。

広がりとしっかりとした骨格があり、鮮やかな味わい。オイリーでピロードのような質感、赤系果実のリキュールのように凝縮されたアロマが感じられます。絶えず存在する石灰岩由来のフレッシュさが味わいに骨格や余韻をもたらしています。わずかなオーク樽のニュアンスと心地よい苦みが見事な余韻を引き立てます。



醸造

ブドウ栽培地:

「ラ・モンターニュ」のブドウ畑

クリュ:

ヴェルジー、シュイイ

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: 4%

マロラクティック発酵: 0%

ドザージュ: 8g/l

リリース日: 2022年

デゴルジュマン:

1/1 - ボトル: 1998年9月28日
2/1 - ボトル: 1998年10月28日
マグナム: 1998年10月28日