



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

コレクション 244

ヴィンテージ

乾燥した大陸性気候の2019年は、灼熱の熱波が相次ぎ、史上最高気温を記録しました。適度な収量と素晴らしい成熟度により、凝縮したフレッシュなワインが生まれました。

収穫は、9月10日から21日にかけて行われました。

ひとつひとつのコレクション
が、メゾンの味わいの世界に
新たなページを刻みます。
各コレクションには個性があ
り、同時にロデレールらし
さも備えています。

テイastingノート

シャンパーニュらしい黄金色の美しい色調。
非常にきめ細かい泡が凝縮して均一に泡立ちます。柑橘系果実（レモン、ブラッドオレンジ）と熟した果実（ワイルドピーチ、洋ナシ）の深く広がりのあるブーケ。

酵母とオーク樽熟成によるヨード香とスモーキーなニュアンスにアロマのフレッシュさが加わります。続く石灰質、還元的な香りが凝縮した力強いワインを予感させます。心地よく力強い質感のアタック。熟した果物をかじったような非常にジュシーで凝縮したニュアンスが感じられます。口中を優しく包み込むような柔らかな複雑味は、繊細な泡によって軽やかになります。余韻には石灰質の見事なフレッシュ感が表現されています。ややロースト感があり、フレッシュさと心地よさを兼ね備える余韻が食欲をそそります。

スモーキーなニュアンスが残り、非常に風味豊かな余韻を支えます。コレクション244では、ヴァレ・ド・ラ・マルヌとモンターニュ・ド・ランスのムニエの質感が復活し、塩味を伴ったしっかりとした骨格のシャルドネとピノ・ノワールに見事な甘美さをもたらしています。



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

ルイ・ロデレールの自社畑で栽培されたブドウは、パートナーであるブドウ生産者の「テロワールの中心」の区画から選択されたブドウによって補われます。

ブドウ品種：

シャルドネ 41%
ピノ・ノワール 33%
ムニエ 26%

244回目のアッサンブラージュ：

パーペチュアル・リザーヴ：
36% (2012年/2013年/2014年/2015年/
2016年/2017年/2018年)

大樽熟成のリザーヴワイン：
10% (2012年/2013年/2014年/
2015年/2016年/2017年/2018年)

ヴィンテージ 2019：
54% (うち5%は木樽で醸造)

マロラクティック発酵：35%

ドザージュ：7g/l