



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## ヴィンテージ

2020年は、2019年と同様の軌跡をたどりまし  
た。穏やかで雨の多い冬に続き、2019年ほど  
極端ではないとはいえ、いくつかの熱波を伴う  
乾燥した夏が続き、ブドウ樹に影響を及ぼしま  
した。幸いなことに、6月の天気はややどんより  
していて少し雨が多く、二度の乾季の間に歓迎  
すべき湿度の高い期間を与えてくれました。暑  
く、日照りが絶えない印象でしたが、2020年は  
比較的平年並みの気温と日照量となりました。  
こうした大陸性気候の条件にありながら、年間  
の平均値は「正常」であったため、熟したバラ  
ンスの良いワインを生み出すことが出来ました！  
収穫は2020年8月22日～9月11日に行われました。

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。

## コレクション 245

### テイastingノート

見事な黄金色の色調。  
均一で生き生きとした泡。

イエローフルーツ（ネクタリン）と熟した凝縮感の  
ある柑橘類（レモン）の香りに、花びら、花粉、砂  
糖漬けのアーモンド、小麦の甘い香りが続きます。  
驚くほどの成熟感と複雑な濃厚さを備えた果実  
味に、スモーキーなニュアンスが織り交じった  
濃厚でピュアなブーケを高めます。ベルベットの  
ように滑らかくリッチで瑞々しい口当たり。塩味  
を感じさせるかのような泡が、凝縮した広がり  
のある質感で包み込みます。このワインはキレ  
がよく塩味を伴ったきめ細かい石灰質由来のフ  
レッシュさを有し骨格とのバランスが卓越してい  
ます。スモーキーでわずかなオークのニュアンス  
が、美しく研ぎ澄まされた余韻に長く残ります。



### 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 35%  
ムニエ 24%

#### 245回目のアッサンブラージュ:

パーペチュアル・リザーヴ:  
35% (2012年/2013年/2014年/  
2015年/2016年/2017年/2018年/2019年)

大樽熟成のリザーヴワイン:  
10% (2010年/2013年/2015年/  
2017年/2018年/2019年)

ヴィンテージ 2020:  
55%

マロラクティック発酵: 22%

ドザージュ: 7g/l