



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## コレクション 242

### ヴィンテージ

2017年は、様々な困難に見舞われた年でした。冬と春は例外的に暖かく乾燥し、4月17日～29日にかけて12日間もの集中的な折霜を記録した悲劇の年でした。夏は特に暑く、熱帯地方(高温多湿)のような8月末に終わりを迎え、完熟したピノ・ノワールとムニエに灰色カビ病の甚大な被害をもたらしました。最終的に、収穫は迅速に行われ、ルイ・ロデレールでかつて例を見ない程、厳格な選果が行われました。

収穫は、2017年8月31日～9月9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。

### テイastingノート

コレクション242のアッサンブラージュは、2017年の見事な収穫によるシャルドネを主としています。見事に成熟したシャルドネは、樽香の繊細なニュアンスを引き立て、熟した甘い果実を思わせる香りをアッサンブラージュに与えます。偉大なシャルドネの典型的な味わいで包まれる、成熟した心地良い口当たりです。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのピノ・ノワールとムニエが、味わい深く滑らかな広がりや瑞々しいマチエールをもたらします。余韻には勢いのある見事なフレッシュさが感じられます。



### 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

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 42%  
ピノ・ノワール 36%  
ムニエ 22%

#### 242回目のアッサンブラージュ:

パーペチュアル・リザーヴ: 34%  
(2012年、2013年、2014年、2015年、2016年)

大樽熟成のリザーヴワイン: 10%  
(2009年、2011年、2013年、2014年、2015年、2016年)

ヴィンテージ 2017: 56%

マロラクティック発酵: 34%

ドザージュ: 8g/l