



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ヴィンテージ

2015年はシャンパーニュ地方がユネスコ世界遺産に登録された年でもあり、類まれなヴィンテージです。この10年の典型的な大陸性気候で、冬は穏やかで雨が多く、夏は暑く乾燥しました。夏は暑く晴天に恵まれ、記録的な気温と水分ストレスをブドウにもたらしました。8月後半に待望の雨が降り、ブドウ樹に必要な水分を与え、この最後の雨がジューシーで成熟感と凝縮感のあるブドウを生み出しました。この素晴らしいヴィンテージにおける抱負は、特徴的な凝縮感を表現することです。

2015は、
太陽よりもチャーキーな
「土壌」を表現しており、太陽に
恵まれたヴィンテージゆえに驚き
を覚えます。素晴らしい熟成ポテ
ンシャル。

クリスタル 2015

テイastingノート

煌びやかな輝きの深い黄色。

上品でダイナミックな泡立ち。

イエローフルーツ（白桃、ミラベル）の濃厚で凝縮したブーケにローストしたアーモンドとヘーゼルナッツのアロマが加わり、心地良い熟成香のトースト香が漂います。シャルドネのアーモンド、小麦、甘い花粉の香りとピノ・ノワールのジューシーな赤系果実の複雑でシームレスな完璧なまでのマリアージュ。

味わいは凝縮され、イキイキとして華やか。初めは、砂糖漬けの柑橘系の実とヨード香のを伴うオイルのような絹の滑らかさが優しく広がります。次に、きめ細かい質感を感じ、ピュアで、精度の高い、研ぎ澄まされたフレッシュさが増していきます。繊細さと凝縮感を同時にもち、オーク樽と果実味、塩味を感じさせるニュアンスに支えられる余韻が食欲をそそります。



醸造

ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」の自社畑 1/3
「ララ・モンターニュ」の自社畑 1/3
「ラ・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、ボーモン・シュ、
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：25%

マロラクティック発酵：0%

収穫日：

2015年9月7日～9月20日。