新商品
ルイ・ロデレール “コレクション”

ENOTECA®
For All Wine Lovers

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

2021年9月吉日

エノテカ株式会社
笹田　亮太

ルイ・ロデレールについて①

1776年に設立された、ルイ・ロデレール。
一貫して家族経営を続ける、現代では非常に貴重なシャンパーニュ・メゾン。
2世紀に渡り最高傑作の完成を目指し、さらなる高みへの挑戦をし続けています。

ー クリスタルの誕生 ー

1876年、ロシア皇帝アレクサンドル2世の要望により誕生した特別なシャンパーニュは、彼の名声を象徴するようクリスタル製の瓶に入れられました。それが現在の「クリスタル」のもととなっており、“稀少性、完璧さ、気品 ”の象徴となっています。

ー 芸術品と称されるシャンパーニュ ー

大規模なブランドが華々しいヴィジュアルの広告を掲げ市場を席巻するシャンパーニュの中で、ルイ・ロデレールは派手なコマーシャルを好まず、あくまでも品質を磨くことだけに専念しているしため、「誰もが名を知るシャンパン」ではありません。

しかし**本物の魅力を知る大人たちに愛されるメゾン**であり続けてきました。

ルイ・ロデレールについて②

余計な飾りがいらない正統派の美しさがあり、
本物のテロワールの味に非常に近い、ルイ・ロデレールのシャンパーニュ。
トップクラスの畑の保有しており、シャンパーニュ地方最大級のビオディナミ生産者。

ー 242haを超える自社畑 ー

かつて、ブドウの価値が重要視されていなかった畑の格付け制度が実施される半世紀以上前より、畑の購入を開始した結果、**シャンパーニュの中でもトップクラスの畑を所有**することができ、品質の基盤となっています。

ー ビオディナミによる栽培 ー

冷涼なシャンパーニュ地方は病害リスクが高く、実施のハードルが高いビオディナミ。しかし、自然の力が大きな要素だと考えるルイ・ロデレールはテロワールを最大限に表現するために、あえて手間とコストのかかるビオディナミによる栽培を実施。この栽培により、**木の生命力が強くなり、ブドウの凝縮感が高まる**。

ルイ・ロデレール_受賞歴①

ルイ・ロデレールは英国のアルコール飲料専門誌「ドリンクス・インターナショナル」の
「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド2021」でトップの座を獲得しました。（2年連続）

1	LOUIS ROEDERER	NON-MOVER
2	POL ROGER	UP 1
3	KRUG	UP 2
4	BOLLINGER	NON-MOVER
5	CHARLES HEIDSIECK	DOWN 3
6	DOM PÉRIGNON	UP 2
7	BILLECART-SALMON	NON-MOVER
8	TAITTINGER	UP 1
9	SALON	UP 5
10	RUINART	DOWN 4
11	GOSSET	UP 6
12	MOËT & CHANDON	UP 16
13	JACQUESSON	DOWN 2
14	POMMERY	UP 16
15	VEUVE CLICQUOT	NON-MOVER
16	LAURENT-PERRIER	DOWN 4
17	HENRI GIRAUD	DOWN 1
18	ALFRED GRATIEN	UP 1
19	HENRIOT	DOWN 9
20	PIPER-HEIDSIECK	UP 5
21	CASTELNAU	DOWN 3
22	PERRIER-JOUËT	NON-MOVER
23	PALMER & CO	UP 1
24	PHILIPPONNAT	RE-ENTRY
25	DEUTZ	DOWN 12
26	LANSON	UP 3
27	VEUVE FOURNY	DOWN 6
28	BRUNO PAILLARD	DOWN 8
29	GH MUMM	DOWN 2
30=	DRAPPIER	RE-ENTRY
30=	LE MESNIL	DOWN 7

過去4年間で3回トップの座に君臨。
過去6年間で継続してトップ3にランクインしている唯一のブランド

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

シャンパーニュにおいて、特に畑におけるブドウ栽培に関しては、すぐに結果は出ず、実際に成果に結びつくまでに比較的長い時間を要するので、今日ルイ・ロデレールが高い評価を獲得している背景には、まさに何世代にもわたる先見の明があったのだろう。ルイ・ロデレールは、革新や実験、細部に至るまでのこだわりによって、今後何年にもわたってこの「最も賞賛されるシャンパーニュ・ブランド」のトップクラスに君臨し続けるだろう。

ードリンクス・インターナショナル

ルイ・ロデレール_受賞歴②

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権2018にて

ルイ・ロデレールが多くの賞を獲得

エントリーしたワイナリーの中で、最高のワインメーカーに与えられる
スパークリングワインメーカー・オブ・ザ・イヤー獲得
Louis Roederer NV Brut Premier in Magnum

ワントリーしたワインの中で、最高のワインに与えられる
シュプリーム・ワールド・チャンピオン獲得
Louis Roederer NV Brut Premier in Magnum

ノンヴィンテージかつブレンドスタイルのうち最高のワインに与えられる
ワールド・チャンピオン クラシック・ブリュット ノンヴィンテージ獲得
Louis Roederer NV Brut Premier in Magnum

シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権(CSWWCS)は、
2014年から開催されている、世界で最も包括的で権威のある国際的な
スパークリングワインコンテストのひとつである。
審査は世界亭に著名なスパークリングワインエキスパートの
トム・スティーブンソンMV、エッシ・アヴェランMW、トニー・ジョーダン博士の
3名で行われる。

「No.1 シャンパーニュメゾン」

フランスのワイン雑誌La Revue du Vin de France誌（2013年12月）のシャンパーニュ特集において、シャンパーニュメゾン・トップ50のうち、**第１位**を獲得！

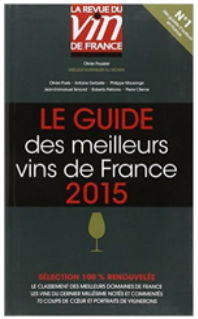
1. Louis Roederer
2. Pol Roger
3. Bollinger
4. Gosset
5. Dom Perignon
6. Jacquesson
7. Krug
8. Salon

Source :Le Revue Du Vin De France 2013年12月号

「3つ星シャンパーニュメゾン」

権威あるフランスのワインガイド誌「Le Guide des meilleurs vins de France2015」にて、2014年に3つ星に昇格し、2015年も3つ星を獲得！
シャンパーニュ全生産者約**5,200社中**（RM4,800、NM300社）、
3つ星獲得は**9生産者のみ**！

- Louis Roederer
- Krug
- Bollinger
- Salon
- Egly-Ouriet
- Jacques Selosse
- Jacquesson
- Pol Roger
- Agrapart et Fils



Source :Le Guide des meilleurs vins de France2015

醸造責任者ジャン・バティスト・レカイヨン氏

2015 ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー獲得

醸造責任者ジャン・バティスト・レカイヨン氏

【プルフィール】

シャンパーニュ銘醸地ランスで育ち、若い頃よりシャンパーニュに対し情熱を持つ。ブドウ栽培・醸造に魅了され、モンペリエのエコール・ナショナル・スーペリウール・ダグロノミにて栽培・醸造を学ぶ。

1989年 8月：ルイ・ロデレール入社。
カリフォルニア・アンダーソン・ヴァレーにて、ロデレール・エステート用の栽培地選定に携わる。
1990年：シャンパーニュへ戻り、ルイ・ロデレールの収穫に携わる。
1990年10月：オーストラリアへ異動。
1993年12月：ルイ・ロデレール子会社のマネジメントを行う。
1994年：ランスに戻り、以後今日までルイ・ロデレール・シャンパーニュ製造のキーパーソンとして活躍。
ロデレール所有のシャトー・ド・ペズ、シャトー・オー・ポーセジュール、シャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドの発展にも大きく寄与する。
1999年：ルイ・ロデレール醸造責任者に就任。

歴史的ヴィジョンと広範囲にわたる洞察力による
シャンパーニュ界のリーダー的存在。

Source :「WINE ENTHUSIAST 2015.12.31」号「WINE ENTHUSIAST TOP 100 WINES OF 2015」

ルイ・ロデレール“コレクション”発売

ルイ・ロデレールのスタンダードキュヴェ “ブリュット・プルミエ”は
2021年10月1日、さらなる高みを目指し**“コレクション”へと生まれ変わります。**

「本物」の魅力を知る大人たちへ..

時を超えて受け継がれる。
あくなき探求心によって、深化しつづける芸術品。

“COLLECTION”
コレクション

コレクションについて～進化の内容①～

「中身の進化」と「情報の見える化」
この２つの大きな進化を遂げ、魅力と選択肢を提示した新たな商品“コレクション”。

2021年10月1日 発売

ラベルに刻まれるナンバー

242,243,244・・ラベルに刻まれていくナンバーは、ワイナリー設立以降何度目に収穫したブドウをベースワインとして用いブレンドしたのかを表す。コレクションはブレンドの個性を表現したシャンパーニュであり、ブレンディングによって描く芸術である。その年のベースワインを含め裁量のバランスでブレンドし、ラベルにナンバーが刻まれる。

ブドウの品質の向上

コレクションもブリュット・プルミエと同様、20%～30%を契約農家からのブドウを使用。このワインのため、新たに契約農家をサポートするチームを結成。自社畑のブドウだけでなく、契約農家のブドウの品質を高めるためにノウハウを共有しながら栽培のサポートや特定の区画指定、栽培のタイミングのコントロールを行い、契約農家からのブドウの品質が向上。

リザーヴワイン比率を45%へ大幅に引き上げ

品質の決め手となるリザーヴワインの比率を現在の25～30%から45%へ大幅な引き上げ。
＜NEW! パーペチュアル・リザーヴを35%使用＞
大きなステンスタンクで2012年以来、毎年ワインを継ぎ足して熟成を積み重ねてきたリザーブワイン“パーペチュアル・リザーヴ”を35%用います。これにより、よりフレッシュでバランスのとれたルイ・ロデレールスタイルの一貫性を表現。
＜オークの大樽で熟成させたリザーブワインの比率を6%⇒10%へ＞
大樽のリザーブワイン比率を高める事で、ワインに更なる複雑さをもたらす。

コレクションについて～進化の内容②～

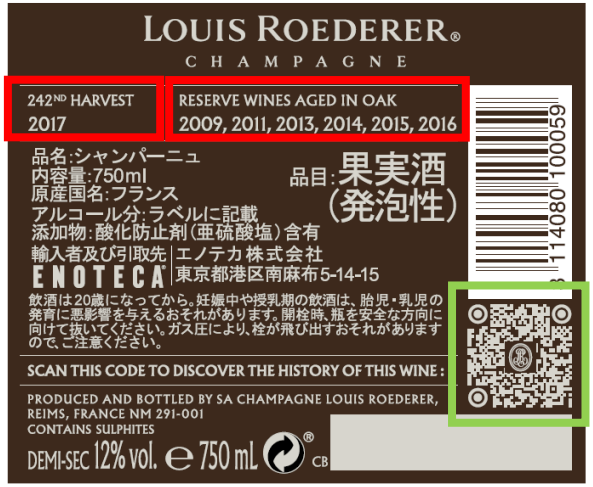
中身についての情報を開示し、NV（ノン・ヴィンテージ）シャンパーニュの一貫性の中にも
「ベースワインの収穫年による個性が見え隠れする魅力」を提示

ベースとなるヴィンテージ、リザーヴワインの内訳を裏ラベルに開示

10月にリリースする“コレクション242”のベースワインは2017年。

オークの大樽で熟成させたリザーヴワインは2009、2011、2013、2014、2015、2016年と6つのヴィンテージにまたがり、一部は10年以上前のリザーヴワインを使用していることがわかります。

ジャン-パティスト・レカイヨン氏



情報の最大化

スキャンすることで、そのボトルの逸話を知り、ルイ・ロデレールの世界を探検することが出来るQRコードをバックラベルに掲載。

ブドウが収穫された畑の情報、ブレンドの詳細、ヴィンテージの性質やブドウ樹への特別な配慮、環境への取組みなどを知ることが出来る。

ルイ・ロデレール “コレクション”

【商品特徴】
ドリンクス・インターナショナルの「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド2021」にて2年連続「第1位」に選出されているルイ・ロデレールのスタンダードキュヴェ。商品名の数字は設立以降何度目のブレンドなのかを表す。

【商品詳細】

商品名　：**コレクション242**
タイプ　：**白泡**
生産地　：**フランス／シャンパーニュ**
品種　：**ピノ・ノワール40%、シャルドネ40%、ムニエ20%**
ブレンド　：オークの大樽で熟成させたリザーブワインの比率を10%使用し、ワインに複雑さをもたらす。また、フレッシュさを保つために大きなステンスタンクで2012年以来、毎年ワインを継ぎ足して熟成を積み重ねてきたリザーブワイン“パーペチュアル・リザーヴ”を35%用いる。
熟成　：最低3年の瓶内熟成後、澱引きをして、さらに6カ月間熟成。
味わい　：ベースとなる素晴らしく熟したシャルドネによって、甘く熟した果実の香りがもたらされ、成熟していて円みがあり、微かなオークの香りが複雑さを加えています。非常にシルキーでソフト。ジューシーで柔らかな味わいが長い余韻と共に口の中に広がる。

商品画像

2021年10月1日 発売

商品名（生産者名）	生産地	容量	入数	希望小売価格	ＪＡＮコード
コレクション242（ルイ・ロデレール）	フランス シャンパーニュ	750ml	6	7,500円	3114080400050
コレクション242（ルイ・ロデレール）	フランス シャンパーニュ	375ml	12	4,000円	3114080400067

飲食店様向け 導入キャンペーン

発売を記念し、2021年10月1日～12月末まで
飲食店様向け販促品プレゼントキャンペーンを実施いたします。

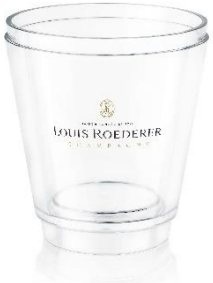
6本ご購入でプレゼント

ロゴ入りグラス6脚＆
RIEDEL社製ロゴ入りトレシー1枚

グラス：容量180ml 最大口径約70mm 高さ192mm　トレシー：約500×700mm（マイクロファイバー）

または

ロゴ入りワインクーラー小1個



高さ200mm x 直径190mm

12本ご購入でプレゼント

ロゴ入りワインクーラー大1個

25cm×50cm×25cm

詳細は弊社営業担当者までお問い合わせください。
※プレゼントはなくなり次第終了とさせていただきます。
※当キャンペーンのお申込み対象は、飲食店様に限らせていただきます。