

Louis Roederer Brut Nature Philippe Starck Box

ルイ・ロデレール ブリュット・ナチュラル フィリップ・スタルク・ボックス 2009年

品種：ピノ・ノワール+ムニエ2/3、シャルドネ1/3
希望小売価格：1万5000円
問い合わせ先：エノテカ



メゾンの革新を 象徴するアイコン

池田 スタンダードキュヴェ『ブリュット・ブルミエ』とトップキュヴェの『クリスタル』の中間に位置付けられるキュヴェです。黄桃やシトラスにチャーミングな白い花の香り、ローストしたアプリコットやヘーゼルナッツ、プリオッシュが香り、とても複雑。ミネラリーな酸が印象的です。ブリュット・ナチュラルの醍醐味を楽しめます。

谷川 初リリースの2006年と比べてブドウの熟度の高さを感じます。このメゾンのほかのキュヴェとは異なった側面を見せてくれます。ブドウの成熟度とフェノールの抽出のバランスがいいのでしょう。リンゴやプラム、リンデンやシナモンの香りに加え、吟醸香もあります。日本酒のようなニュアンスが印象的です。

近藤 ノン・ドザージュ派の世界的なデザイナー、フィリップ・スタルク氏とタグを組んだ革新的なアイテム。ゴールデンデリシャスや洋梨が香り、いい意味で「ルイ・ロデレール」のスタイルとは違いますが、

新たな一面に出会える

誰もが知っている「ルイ・ロデレール」の違う側面を見ることが出来るブリュット・ナチュラル。ドライフルーツやヘーゼルナッツ、プリオッシュの香りなど複雑でありながら、質のいい酸をしっかりと感じます。メゾンの革新性を表現したキュヴェだと思います。

ここに注目

池田さんのお勧め

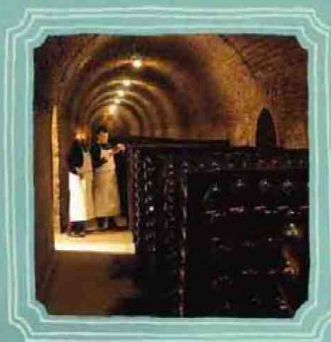


非常に美味しいです。フルーツを使った肉料理、例えばパイナップル入りの酢豚の甘辛味とよく合うと思います。

谷川 吟醸香があるので和食、ウニと合わせてみたいですね。膨らみのある果実味とミネラルがウニの旨味を引き上げます。

池田 ほかのキュヴェとは一線を画す新しいスタイルに、メゾンの革新性を感じます。谷川 ルイ・ロデレールが送り出すピオディナミで造るブリュット・ナチュラル。今後どのような進化を遂げるのか楽しみです。

● 門出のリキュールを添加しないもので、残糖分0〜3g/L以下



Louis Roederer

ルイ・ロデレール

1776年創業の老舗メゾン。1876年、ロシア皇帝の命を受け、クリスタルの瓶に入れたトップキュヴェ「クリスタル」が誕生した。世界的なデザイナー、フィリップ・スタルク氏のアドバイスを受け、ブリュット・ナチュラル（ノン・ドザージュ）をリリース。