

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。



リスクを個性に。
 革新的な概念のもと、誕生。

「コレクション」

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、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。

COLLECTION とは。

“ラベルに刻まれるナンバー”

シャンパーニュ地方では、収穫年によりブドウの出来に差があるため、ヴィンテージごとの大きな変動要素はリスクと考えられ、リザーヴワインを用いて品質の一貫性を保つことがセオリーです。

しかし、ルイ・ロデレールは今回、この「リスク」を「個性」に昇華させ、ブレンドを特定するナンバーを刻み始めます。242、243、244…ラベルに刻まれていくそのナンバーは、ワイナリー設立以降何年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しています。その年のベースワインを含め最良のバランスでブレンドし、ラベルにナンバーが刻まれたコレクションは、「ブレンドの個性を表現したシャンパーニュであり、ブレンドングによって描く芸術である」とルイ・ロデレールは語ります。



“栽培と醸造の深化により品質がさらに向上”

ブドウの品質をさらに高めるために、新たに契約農家をサポートするチームを結成。コレクションに20～30%使用されている契約農家のブドウも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う事により、品質を向上させています。

醸造においては、大きなステンレスタンクで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ヴワイン “パーベチュアル・リザーヴ”[※]を35%用いることでフレッシュさを保ち、オークの大樽で熟成させたリザーヴワインの比率も6%から10%に高めることで、ワインに更なる複雑味をもたらしています。

※パーベチュアル・リザーヴ：「パーベチュアル」とは「永続的」の意味。シェリーのソレラ・システムのように、ワインを最年によって継ぎ足す手法のこと。

242 年度目に収穫したブドウをベースワインとしてブレンドした、“コレクション 242”

コレクション 242 のベースワインは 2017 年。素晴らしい熟したシャルドネによって、甘く熟した果実の香りをもたらされ、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。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのピノ・ノワールとムニエが多く含まれているため、非常にシルキーでソフト。ジュシーで柔らかな味わいが長い余韻と共に口の中に広がります。

コレクション 242

【生産者】ルイ・ロデレール
 【生産地】フランス / シャンパーニュ
 【品種】ピノ・ノワール 42%、シャルドネ 36%、ムニエ 22%

※ナンバリングによって、セバージュ比率に変更がある可能性があります。



No.	商品名 (ワイナリー名)	生産地域	タイプ	容量 (ml)	入数	希望小売価格 (税別)	JANコード
1	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	白泡	750	6	¥7,500	3114080400050



COLLECTIONの導入

キャンペーン期間 2021年10月1日▶12月末日

campaign

コレクションの新発売を記念して、期間中ご購入いただいた本数によりお選びいただけるプレゼントをご用意いたしました。キャンペーンのお申し込みを心よりお待ちしております。

【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し込み対象は、飲食店様に限りさせていただきます。

A コレクションを
1 2 3 4 5 6
course ご注文で

▼▼▼ こちらをプレゼント ▼▼▼

ロゴ入りグラス 6脚 & 1枚
ロゴ入りクロス (RIEDEL 社製) 1枚



※クロスは1店舗様上限1枚とさせていただきます。

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

B コレクションを
1 2 3 4 5 6
course ご注文で

▼▼▼ こちらをプレゼント ▼▼▼

ロゴ入り
ワインクーラー小 1個

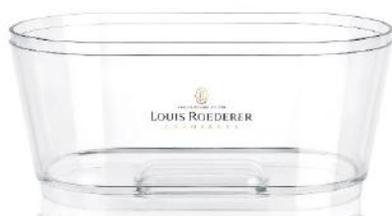


1本用
高さ 200mm x 直径 190mm

C コレクションを
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
course ご注文で

▼▼▼ こちらをプレゼント ▼▼▼

ロゴ入り
ワインクーラー大 1個



4本目安
250mm×500mm×250mm

242 度目に収穫したブドウをベースワインとしてブレンドした、“コレクション 242”

コレクション 242 のベースワインは 2017 年。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をもたらされ、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。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのピノ・ノワールとムニエが多く含まれているため、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ります。

コレクション 242

【生産者】ルイ・ロデレール 【生産地】フランス / シャンパーニュ 【品種】ピノ・ノワール 42%、シャルドネ 36%、ムニエ 22%
※ナンバリングによって、セバージュ比率に変更がある可能性があります。

▼お申し込みご記入欄

貴店名			様	お電話番号	
お届け先ご住所	〒				
お申込数	Aコース () セット / Bコース () セット / Cコース () セット				
ご注文本数	本	納品ご希望日	月	日 ()	弊社担当者

お申込書は弊社営業担当者へお渡しください。