



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 242

MILLÉSIME

L'année 2017 est celle de tous les dangers... Un hiver et un printemps exceptionnellement chauds et secs marqués par d'intenses gelées du 17 au 29 avril qui enregistrent le triste record de 12 nuits de gel. Puis un été maussade, humide et pas particulièrement chaud, qui se termine par une fin août quasi-tropicale (humide et chaude) favorisant une progression importante de pourriture grise sur les Pinots noirs et Meuniers en pleine maturation. Au final, des vendanges accélérées, ultra-rapides, associées à un travail de sélection exigeant, précis et méthodique, sans précédent pour notre Maison.

Les vendanges se sont déroulées du 31 août au 9 septembre 2017.

*Chaque Collection est un « pas de côté »,
un nouveau chapitre dans l'univers du goût
de la Maison. À chaque fois singulier
mais toujours résolument Roederer !*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

L'assemblage de Collection 242 est basé sur une dominante de Chardonnays, grande réussite de la vendange 2017. Ces chardonnays de grande maturité confèrent à l'assemblage une note de fruits mûrs et sucrés complétée par de fines notes boisées. La bouche est mûre, généreuse avec cet enrobage typique des grands Chardonnays. Les Pinots noirs et Meuniers de la Vallée de la Marne viennent compléter l'allure gourmande, veloutée, large et la matière juteuse. Belle fraîcheur dynamique en finale.



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/3 Vignoble de " La Rivière "
1/3 Vignoble de " La Montagne "
1/3 Vignoble de " La Côte "

Les raisins de nos domaines sont complétés avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées "Cœur de Terroir" auprès de vignerons partenaires.

CÉPAGES :

42% Chardonnay
36% Pinot noir
22% Meunier

242^{ème} ASSEMBLAGE :

RÉSERVE PERPÉTUELLE : 34%
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016)
VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS : 10%
(2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)
VENDANGE 2017 : 56%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 34%

DOSAGE : 8g/l