

Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

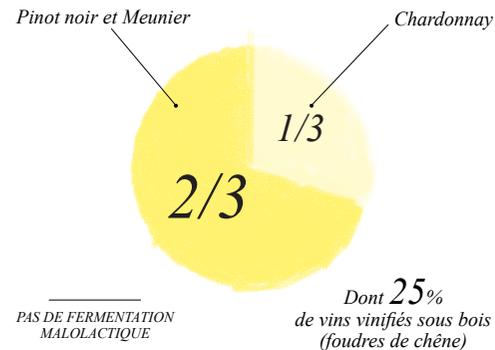
BRUT NATURE 2009

MILLÉSIME

Année continentale, solaire, avec un vrai hiver, très froid et sec, suivi d'un bel été ensoleillé et des précipitations quasi inexistantes au cours des mois d'août et de septembre. Tout cela au profit d'un développement classique de la vigne, d'un état sanitaire remarquable et d'une maturité des raisins magistrale permettant l'élaboration de vins denses, fruités et gourmands ! 2009 rentre clairement dans le « carré » des millésimes champenois aboutis et brillants avec cette signature solaire et légère à la fois.

*Crémeux, délicat
et moderne*

ÉLABORATION



Ces raisins proviennent exclusivement des Côteaux de Cumières.

La cuvée Brut Nature 2009 a été élevée 5 ans sur lie et bénéficie également d'un repos d'au minimum 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Zéro dosage.



Ce deuxième opus de notre Brut Nature symbolise parfaitement le concept d'un champagne moderne, mûr et immédiat, tout en étant dans l'épure fraîche, quasi abstraite et d'une infinie précision !

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune à reflets légèrement ambrés.

Effervescence discrète, ultra fine.

Bouquet intense mêlant les fleurs sucrées (chèvrefeuille, genêt), les fruits jaunes (pêche) et les fruits secs légèrement grillés (noisette). Viennent ensuite quelques notes épicées et citronnées rappelant le poivre de Sansho, mais aussi une impression douce et sucrée, mûre, rappelant la crème de châtaigne.

Attaque en bouche à la fois large et légère. Large d'abord, grâce à sa texture crémeuse, douce, presque sphérique qui s'enroule et tapisse formidablement la bouche ; légère, car appuyée par une fraîcheur saline et raffinée qui vient « étirer » la matière pour lui donner un aspect lisse, vaporeux et délicat. On reste sous le charme de cette belle expression de fruit juteux et solaire étirée en une délicate caresse. La finale est portée par de beaux amers et des épices zestées et finement boisées.

