

MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

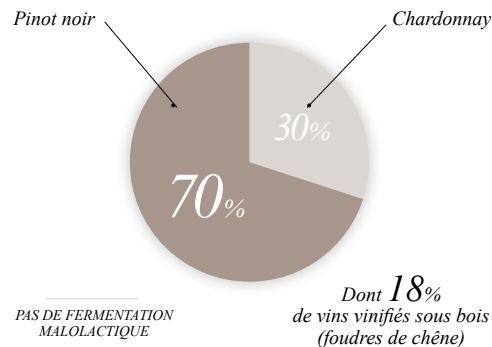
VINTAGE 2009

MILLÉSIME

Année continentale, solaire, avec un vrai hiver, très froid et sec, suivi d'un bel été ensoleillé et de 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.

*Complexité, gourmandise
et fraîcheur saline*

ÉLABORATION



La cuvée Vintage bénéficie en moyenne de 4 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est de 9 g/l.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or champagne à reflets légèrement cuivrés.

Effervescence brillante et dynamique.

Bouquet ravissant : complexe, généreux et profond, dominé par les fruits rouges (framboise) et jaunes (nectarine, mirabelle), des nuances fumées (noisette et amande grillées) et une expression solaire de caillou chauffé par le soleil.

Attaque à la fois veloutée, onctueuse et élégante avec une fraîcheur minérale et une structure verticale très caractéristique des Pinots noirs de Verzenay. Jus profond, corsé et complexe où la richesse du fruit, presque solaire, est contrebalancée par la fraîcheur saline du terroir.

Le potentiel de vieillissement de cette belle année 2009 est certainement très important.

L'équilibre est juste,
entre fraîcheur et gourmandise,
prolongé par une finale épicée
et racée sur de beaux amers.

