

MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

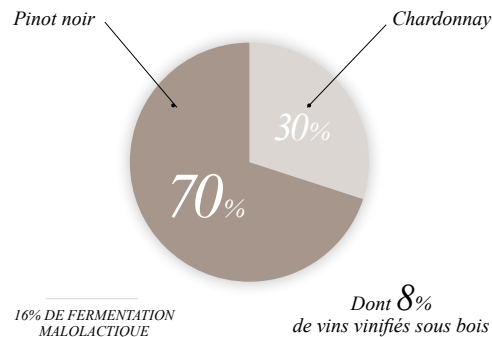
VINTAGE 2012

## MILLÉSIME

L'année 2012 est une année parmi les plus difficiles et les plus délicates jamais rencontrée en Champagne. La difficulté donnant souvent naissance à de grandes choses... Les faibles rendements, résultats des aléas climatiques, associés à ces conditions continentales de fin de saison, ont permis d'atteindre un niveau de maturité rare et historique donnant naissance à des vins riches, corsés et structurés, dignes des plus grands millésimes de la Champagne.

*Soyeux, doux  
et riche*

## ÉLABORATION



La cuvée Vintage 2012 a été élevée 4 années en bouteilles et bénéficie également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est de 9 g/l.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Jaune doré à reflets doucement ambrés.

Effervescence très lumineuse et calme prenant naissance sur toute la surface du verre.

Bouquet subtil montrant, au premier nez, une certaine réserve : on trouve des notes printanières d'agrumes frais (plus citronnier que citron) associées à des notes minérales plus chaudes et presque fumées. Viennent ensuite des notes d'élevage en foudre de chêne tirant sur l'amande légèrement grillée.

Attaque large, énergique et presque «talquée» qui vient caresser tout le palais. Sensation d'étoffe, de matière soyeuse, pleine de douceur et à la fois riche. La finale est longue et persistante.

Une véritable impression de classicisme et de confort que l'acidité vient dynamiser, sans excès, en milieu de bouche pour donner une impression de légèreté supérieure à la puissance du vin.

Ce millésime 2012 est une démonstration de la minéralité des Pinots noirs à l'origine très septentrionale de Verzy et Verzenay. En 2012, la force du domaine est domestiquée par le soleil généreux et transcendée par un élevage en foudres de chêne d'une grande précision.

