



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 1996

MILLÉSIME

Après un hiver gris et frais, l'année 1996 a surtout été caractérisée par de faibles précipitations tout au long du développement de la vigne. Dans ces conditions de sécheresse, tous les cépages champenois, et surtout le Chardonnay, ont produit des grappes avec des baies de petites tailles, donc de faibles rendements particulièrement favorables au bon déroulement de la maturation et à la concentration des arômes. Un mois de septembre sans chaleur particulière mais ensoleillé, avec quelques épisodes faiblement pluvieux a permis à la maturation de progresser de façon exceptionnelle : les raisins étaient en effet marqués par une teneur en sucre et une acidité très élevées. Au-delà de cet équilibre sucre/acide unique, c'est la dégustation traditionnelle des raisins à la vendange qui était la plus étonnante : petits et

concentrés, ils révélaient une maturité aromatique rarement atteinte en Champagne. Tous les critères d'une année « millésime » étaient donc réunis le 21 septembre, date du début des vendanges !

ÉLABORATION

Cristal Vinothèque 1996 célèbre l'étonnante aventure de quelques flacons conservés 20 ans dans les caves Louis Roederer, à la recherche de l'équilibre parfait. La cuvée a été élevée 10 années en bouteilles et a bénéficié d'un repos de 10 années après dégorgement.

*D'une incroyable intensité,
concentré et complexe*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré, lumineux et brillant, aux reflets légèrement ambrés.

Effervescence délicate, fine, au train de bulles très resserré.

Le bouquet est d'une incroyable intensité, à la fois tonique, concentré et complexe. Les fruits dominent encore le premier nez, ce qui est inhabituel pour un vin de 22 ans : poire et pomme mûres, abricot, citron confit et acidulé, yuzu, zestes d'orange. Puis viennent les nuances minérales qui s'expriment au travers de notes de caillou chaud, de craie, et enfin les nuances autolytiques de fumée, moka, noisette et viennoiseries. Attaque en bouche concentrée, à la texture enveloppante,

presque huilée, qui s'étire en milieu de bouche grâce à une fraîcheur saline et crayeuse. La texture devient tactile, poudrée sur la langue, et elle s'enrichit de légers amers qui rendent la finale saline, énergique et infinie.

L'allure est profonde,
solide comme un bloc
de craie, avec cette
incroyable finale électrique !
Il est fortement conseillé
de reprendre son souffle
avant la seconde gorgée.

