



LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

50 aniversario de la creación
de CRISTAL ROSÉ



1974-2024. HA TRANSCURRIDO MEDIO SIGLO.

50 años de reflexión, eclosión y transformación;

50 intensas vendimias, unas providenciales, otras más complicadas.

50 años escuchando y observando, lo más cerca posible del viñedo y la naturaleza.

50 años de aprendizaje, cambio, innovación y progreso.

50 años de silencio y admiración, de éxitos y alegrías.

Siempre una única *cuvée*,
siempre fascinante:
Cristal Rosé.

Capítulo 1: 1974-1997.

En los orígenes, la búsqueda de la delicadeza suprema

- El punto de inflexión del año 1974
- Las primeras selecciones parcelarias
- Los inicios de una nueva técnica: la infusión

Capítulo 2: 1998-2006.

La plenitud del efecto *terroir*

- El perfeccionamiento de la infusión
- En los albores del cambio climático
- La evolución de las prácticas vitícolas y el efecto *terroir*

Capítulo 3: 2007-2017.

La revolución de la infusión suave

- La infusión suave, una técnica revolucionaria y pionera
- El punto de inflexión de la cosecha 2008
- La renovación de las parcelas históricas

Capítulo 4: 2017-2024.

Una historia en movimiento

- Una oda a la conservación del patrimonio vegetal
- A la vanguardia de la selección masal, “In Vinifera aeternitas”
- La experimentación permanente
- La singularidad de Cristal Rosé

Conclusión

Cronología

Añadas

“Cristal Rosé exhibe una expresividad desbordante en una materia tan ligera como un soplo”.

1974-1997.

En los orígenes,
la búsqueda
de la delicadeza
suprema

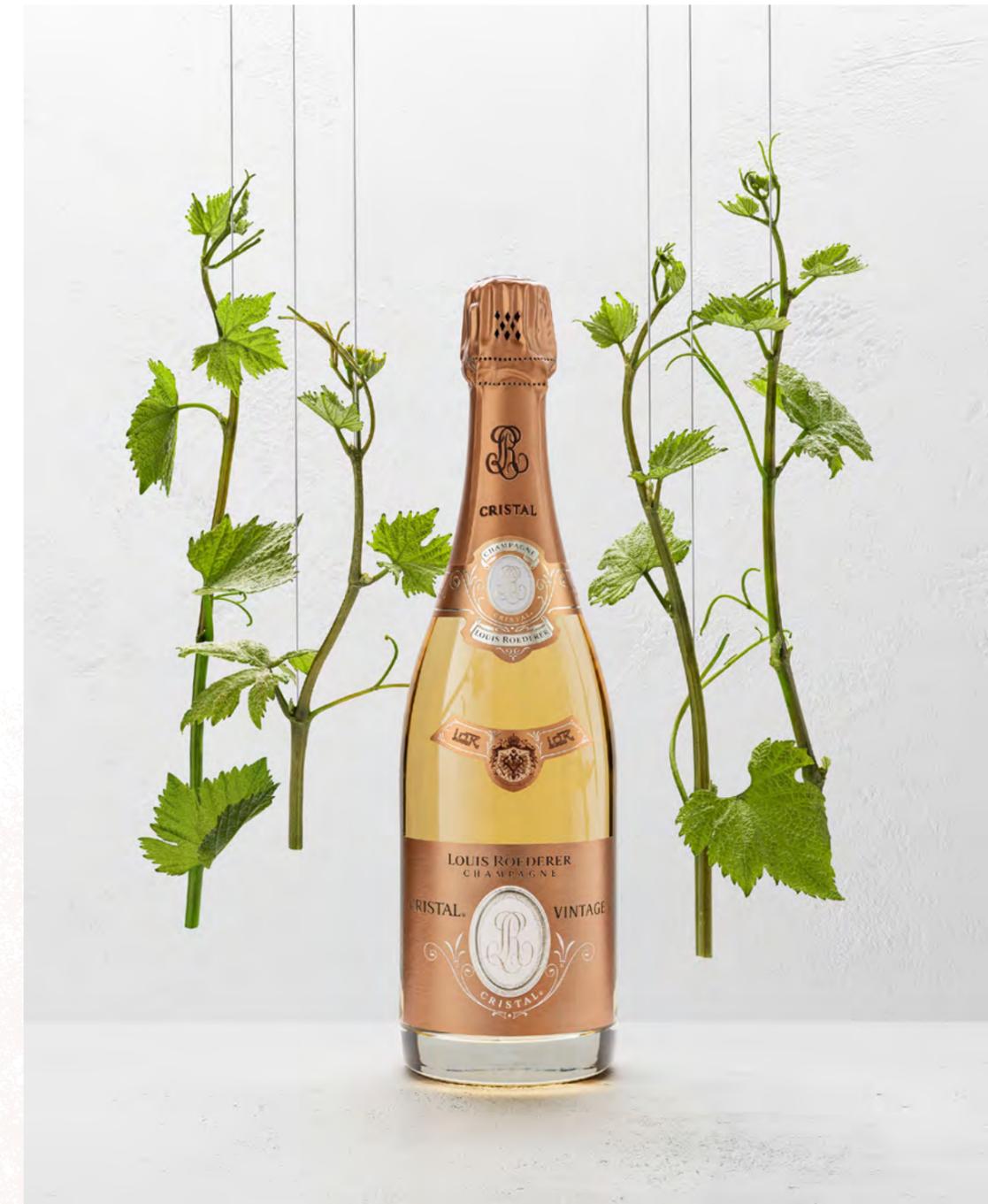
EL PUNTO DE INFLEXIÓN DEL AÑO 1974

Obra maestra de la Casa Louis Roederer, Cristal Rosé es una oda a la ligereza y el refinamiento. Como un gran perfume, este champagne, elaborado como una esencia, repleto de matices aromáticos, exhibe una expresividad desbordante en una materia tan ligera como un soplo.

Creado en 1974 por Jean-Claude Rouzaud, Cristal Rosé obtuvo un éxito inmediato entre los más entendidos.

Este champagne emblemático es una emanación de Cristal, que excede los límites de sus aromas, su energía y su textura, exhibiendo su concentración y finura en una nueva apreciación. Jean-Claude Rouzaud, entonces responsable del viñedo y las bodegas, se dio cuenta muy pronto de la importancia de volver a situar el viñedo en el centro del proceso de creación. Identificó y seleccionó parcelas emblemáticas de Pinot Noir en Aÿ y de Chardonnay en Avize y Le Mesnil-sur-Oger, creando así el primer ensamblaje de Cristal Rosé a partir de la cosecha de 1974.

Su intuición sentó las bases de una larga evolución, con la introducción de un método audaz, conocido como "infusión", que pronto se perfeccionaría para convertirse en el hilo conductor de la elaboración de Cristal Rosé.



LAS PRIMERAS SELECCIONES PARCELARIAS

Apodada “la Musigny de Champagne”, la zona de Bonottes, en Aÿ, es el centro de Domaine Cristal. Sus dorsales calcáreas producen Pinot Noirs texturizados y jugosos, con aromas cantarines, y con un magnífico equilibrio entre finura y concentración.

Fue en esta zona donde se seleccionaron las primeras parcelas de Pinot Noir de Cristal Rosé por su maduración más temprana: Bonotte Pierre Robert, Gargeotte y Côte du Moulin.

Años más tarde, estas mismas parcelas históricas suministrarían la gran mayoría de nuestras plantas de selección masal.

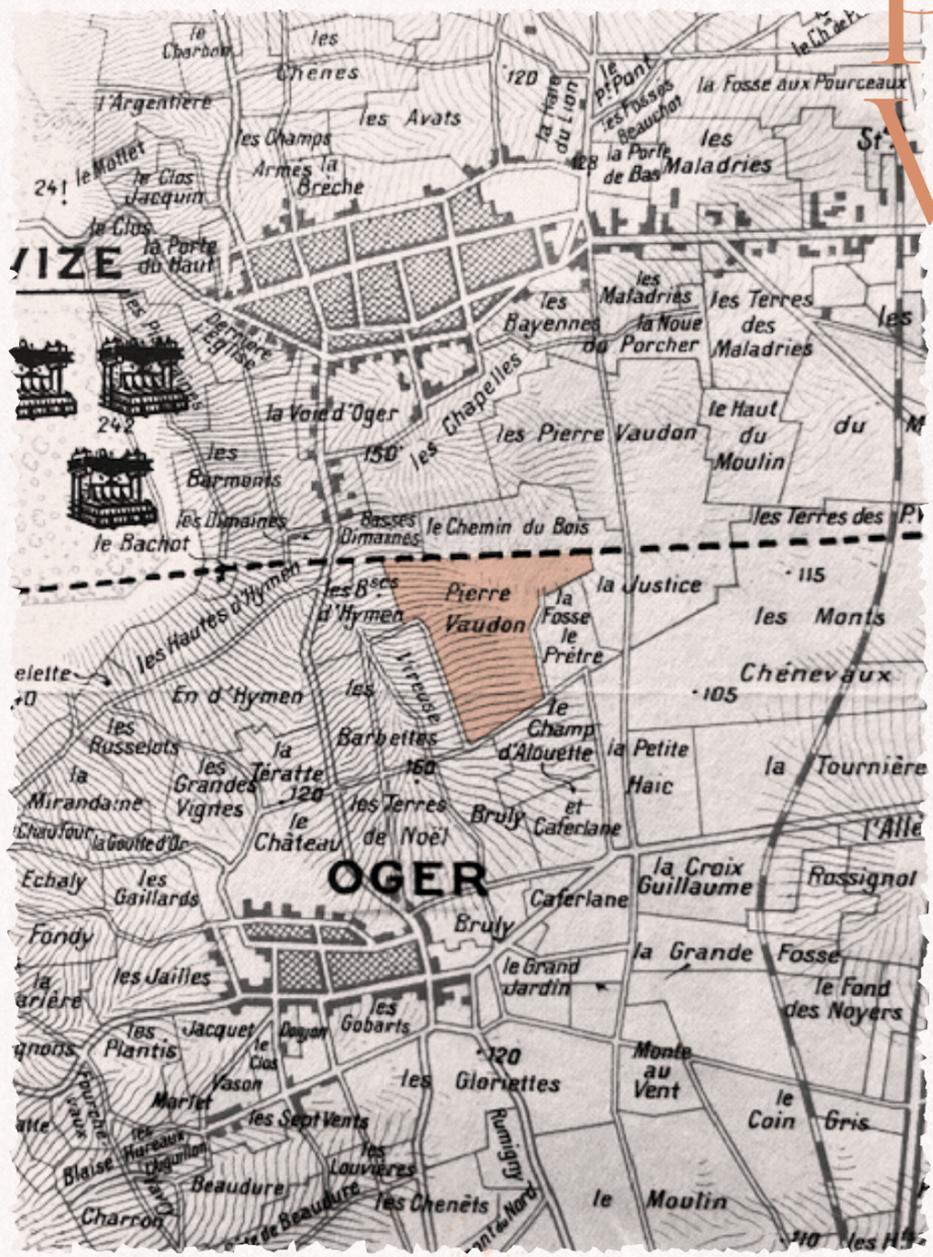
Para contrarrestar y afinar los aromas de estos Pinot Noir de excepcional concentración, se mezclaron con los Chardonnays más tardíos, calizos y salinos, fruto de una cosecha al final de la vendimia en las parcelas de Montmartin (Mesnil-sur-Oger) y Pierre Vaudon (Avize).



La Villers



Pierre Vaudon





LOS INICIOS DE UNA NUEVA TÉCNICA: LA INFUSIÓN

La primera añada de Cristal Rosé es una acertada mezcla de contrastes, elaborada a partir de las parcelas más antiguas y con mejor exposición de la Casa Louis Roederer. También es el fruto de un método único y pionero: la infusión suave, que más tarde se convertiría en la firma de la *cuvée*.

La infusión es un concepto nuevo en el mundo del champagne rosado: para extraer los precursores aromáticos más nobles contenidos en los hollejos, se realiza una extracción controlada y rápida de las uvas Pinot Noir en fase líquida, sin ninguna acción mecánica, utilizando únicamente la presión osmótica del mosto. Esta primera etapa preserva la delicadeza aromática del Pinot Noir sin riesgo de extraer taninos que podrían resultar demasiado prominentes en contacto con el alcohol. A continuación, el mosto se “sangra” (es decir, se separa de los hollejos) y se mezcla con mostos de Chardonnay antes de que se liberen los aromas durante la fermentación alcohólica.

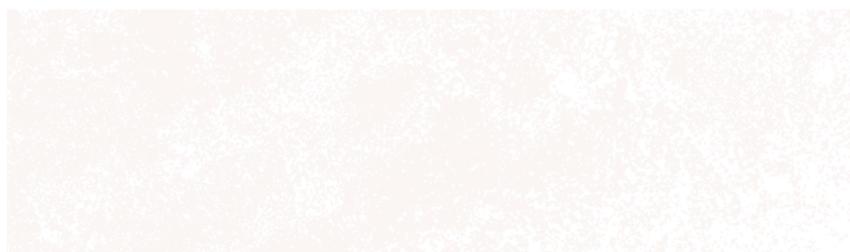
Este proceso revolucionario se ha perfeccionado desde entonces y ahora, más que nunca, constituye la identidad de Cristal Rosé.

1998-2006.

La plenitud del efecto *terroir*

EL PERFECCIONAMIENTO DE LA INFUSIÓN

A partir de mediados de los años noventa, la maduración se intensifica y los vinos se concentran por efecto del cambio climático. Las infusiones cortas de uno o dos días a temperaturas elevadas (25-30°) dan paso progresivamente a infusiones a temperaturas más bajas (18-26°), ya que los compuestos y el color se extraían más fácilmente. El objetivo era también controlar la oxidación de los mostos para preservar la mayor finura aromática: los mostos se protegen con dióxido de carbono durante la fase de infusión, que dura de 3 a 4 días. Un sutil equilibrio facilitado y apoyado por nuestros recursos técnicos y años de cuidadosa reflexión.



EN LOS ALBORES DEL CAMBIO CLIMÁTICO

El cambio de milenio trajo consigo la constatación de que el cambio climático empezaba a tener repercusiones y se precisa renovar el material vegetal. Comprometida desde el principio con prácticas agrícolas sostenibles y virtuosas, la Casa inicia discretamente su gran transformación. Por ello, en 1998, tras varios años de barbecho, se replanta una nueva parcela con cepas jóvenes procedentes de la selección masal: La Villers, situada en la ladera de Aÿ, más elevada y más tardía. Esto marca el inicio de una constante redefinición de las parcelas de Cristal Rosé.

Esta rigurosa selección de las mejores cepas de los viñedos históricos de Cristal Rosé se basa en la identificación de selecciones masales, que proporcionan bajos rendimientos y uvas densas y de aroma más concentrado.

Estos pequeños ajustes componen una danza en perpetua metamorfosis: una vid nutrida con paciencia y una tierra labrada con delicadeza, de la que brotan frutos luminosos, íntegros y vibrantes.



LA EVOLUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS VITÍCOLAS Y EL EFECTO *TERROIR*

Al mismo tiempo, se inicia en 2006 la transición a la viticultura ecológica regenerativa, empezando por las parcelas del Domaine Cristal Rosé. Esta nueva práctica permite reforzar el efecto *terroir*: las viñas están más equilibradas, los rendimientos son más bajos y las uvas ofrecen una mayor maduración, con mostos más concentrados, más ricos en compuestos y sales minerales. Este cambio en la viticultura supone un punto de inflexión importante en la historia de Cristal Rosé, ya que, al basarse en una mejor expresión de su terruño, el vino presenta más aromas, sutileza y energía.



2007-2017.

La revolución de la infusión suave

LA INFUSIÓN SUAVE, UNA TÉCNICA REVOLUCIONARIA Y PIONERA

La expresión de los aromas de Cristal Rosé ya estaba magnificada por la técnica de infusión, que se había aplicado desde los orígenes de la *cuvée*, pero era necesario ir más allá, separando las fases de infusión y fermentación con una precisión aún mayor.

Jean-Baptiste Lécaillon, responsable de las bodegas y viñedos desde 1999, mejoró la técnica, inspirándose en particular en el trabajo de los grandes maestros japoneses del té, que dominan el arte de preparar e infusionar las hojas de té para extraer jugos aún más frescos, precisos y brillantes. Desde hace casi 25 años, continúa esa labor de reflexión constante para garantizar una infusión más pura.



En 2008 se inaugura una nueva nave de depósitos experimental dotada de equipos de última generación para preparar las uvas para la infusión con una precisión aún mayor. Las uvas se vendimian en pequeñas cajas antes de ser enfriadas rápidamente, lo que frena el proceso oxidativo, preservando así la intensidad y la pureza original de la fruta. A continuación, se seleccionan minuciosamente para eliminar las uvas poco maduras o dañadas por las inclemencias del tiempo; se eliminan los raspones y las hojas, y se “pellizcan” las bayas conforme se introducen en el depósito con el fin de liberar el mosto necesario para la infusión. Así, protegidas de la oxidación, las infusiones se aligeran y se alargan hasta 6 o 7 días antes de “sangrarlas” y luego mezclarlas con los mostos de Chardonnay.

Mientras la infusión se suaviza, la fermentación se reinventa para hacerse más dinámica, tumultuosa y expresionista: las levaduras revelan los aromas con un trazo definido, intenso y preciso, al tiempo que desarrollan una textura aterciopelada, perfectamente integrada, con un final salino: ¡intensamente Champagne!



EL PUNTO DE INFLEXIÓN DE LA COSECHA 2008

El método de infusión suave se introduce en 2008. Los mostos obtenidos son más fragantes y frescos, y los colores más vivos. Los aromas atrapan ahora la frescura de la fruta y se alarga el potencial de envejecimiento del vino.



El año 2008 es a la vez un año de transición y de triunfo: el de una añada legendaria, sin duda una de las mejores añadas de Cristal Rosé jamás elaboradas; el de un cambio de paradigma y de la naturaleza de la infusión. Animado por la belleza de la añada y los cambios en la viticultura y la vinificación, Cristal Rosé 2008 es un hito en la historia de la *cuvée*.





LA RENOVACIÓN DE LAS PARCELAS HISTÓRICAS

Las parcelas del Domaine Cristal Rosé se cuidan como un jardín, un laboratorio de ideas e innovación donde germinan los grandes avances de la Casa en materia de viticultura.

En 2016, se puso en marcha un plan de renovación del viñedo para garantizar el futuro de Cristal Rosé; La Gargeotte se replantó con selecciones masales de Cristal Rosé. Este trabajo en el viñedo prefigura e inicia el largo camino de experimentación de la Casa Louis Roederer, comprometida con la preservación de su patrimonio vegetal.

Esta gestión del patrimonio es parte integrante del desarrollo a largo plazo de nuestros vinos. La identidad Cristal es única y todo un acontecimiento en la historia de los grandes vinos de Champagne.

2017-2024.

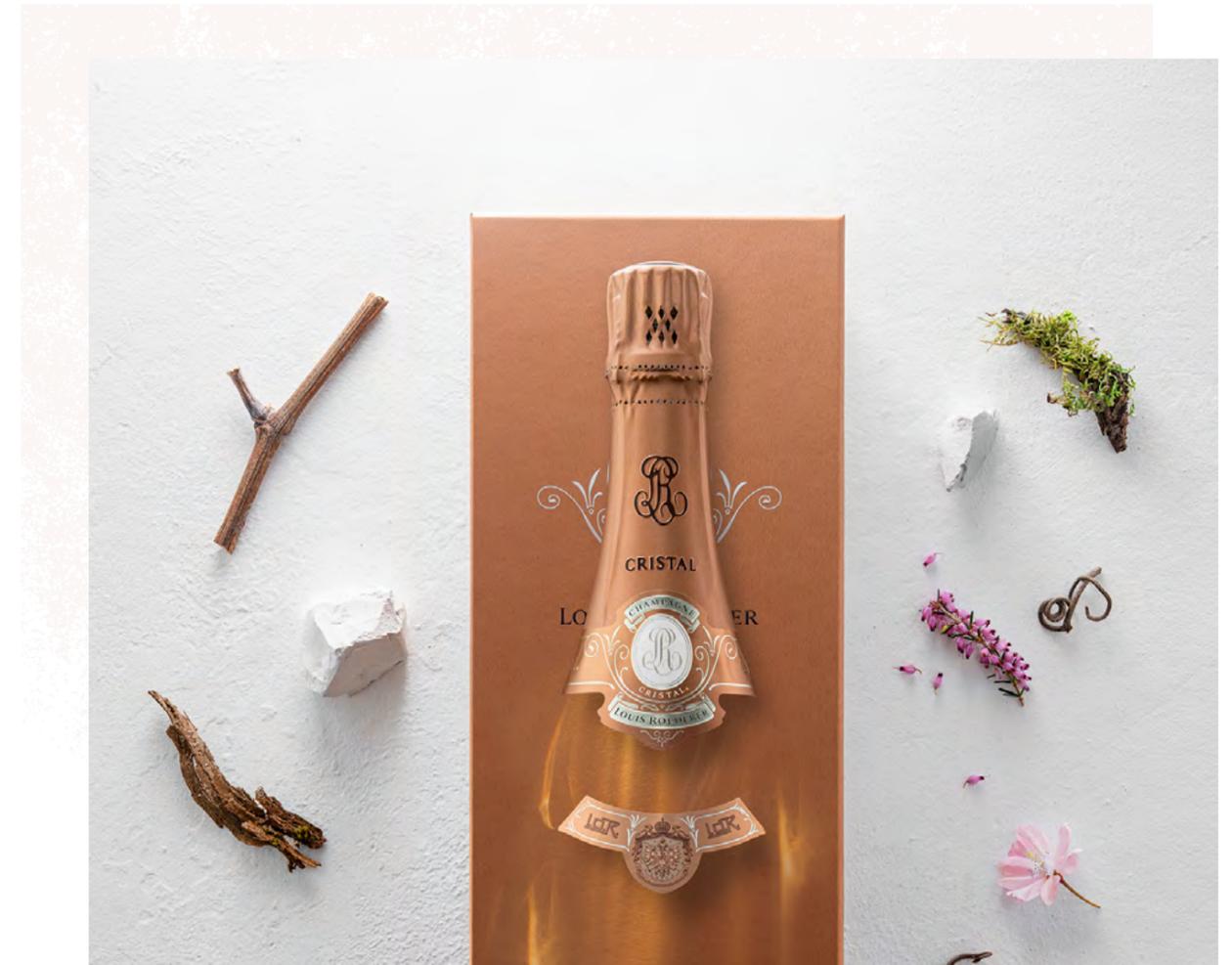
Una historia en movimiento

UNA ODA A LA PRESERVACIÓN DE NUESTRO PATRIMONIO VEGETAL

La historia de Cristal Rosé se entrelaza con la de Louis Roederer y sus transformaciones.

Hace 50 años, las parcelas utilizadas para la elaboración de Cristal Rosé eran las de las viñas más viejas, con uvas en su punto óptimo de maduración. La existencia misma de esta nueva *cuvée* permitió conservarlas y, unos años más tarde, realizar una selección masal de estas plantas históricas.

Hoy, estamos convencidos de la necesidad de mantener intacta una reserva de plantas y prácticas, preservando un patrimonio vegetal para transmitírselo a las futuras generaciones. Cristal Rosé ha desempeñado un papel decisivo en la historia de la Casa.



A LA VANGUARDIA DE LA SELECCIÓN MASAL, “IN VINIFERA ÆTERNITAS”

El credo de la Casa siempre ha sido acompañar a la naturaleza con delicadeza y aplicar las prácticas más virtuosas: preservar la diversidad genética de las plantas mediante la selección masal, cultivar portainjertos -planta que recibe el injerto de otra- directamente en la propiedad (una profesión de viverista en toda regla), podar respetando el flujo de savia, mantener los setos y muretes, instalar colmenas, plantar árboles frutales (variedades antiguas de melocotoneros, perales y manzanos), alternar el cultivo y el barbecho, y mantener las parcelas como mosaicos geológicos.

2018 marca un hito importante en la preservación de nuestro patrimonio vegetal. Han sido necesarios veinte años para que las vides de La Villers, plantadas en 1998, desarrollen en profundidad su sistema radicular en el zócalo calizo. A partir de la añada 2018, La Villers se convierte en parte esencial del Pinot Noir de Cristal Rosé.



En 2021, la parcela de la Bonotte Pierre Robert se replanta con densidades de plantación más elevadas y mayor superficie de follaje para concentrar un poco más los aromas de la uva. Las plantas elegidas también se han beneficiado del ingente trabajo de selección masal realizado por los equipos de la Casa: tienen la particularidad de poseer racimos más pequeños pero lo suficientemente sueltos para prolongar el proceso de maduración.

Recordemos que, a finales de los años 90, bajo el impulso de la familia Rouzaud y Jean-Baptiste Lécaillon, se comenzó a reflexionar sobre el futuro de la viticultura. "Había que regenerar el material vegetal y redescubrir parte de la singularidad de nuestro estilo mediante la selección masal", afirma Jean-Baptiste Lécaillon.

La Casa Louis Roederer ha recurrido a las antiguas vides preclonales del Domaine Cristal, plantadas antes de los años sesenta, para crear una reserva de plantas y un vivero propio. En 2015, se constituyó una colección de 112 plantas sanas, y actualmente se está realizando el mismo trabajo con los portainjertos.

Anticipando un cambio de época y de paradigma, Cristal Rosé ha permitido la aparición de estas prácticas virtuosas y ha apoyado la búsqueda constante de calidad de la Casa Louis Roederer.





LA EXPERIMENTACIÓN PERMANENTE

Cristal Rosé abre una nueva era, anticipa una época e inicia un cambio radical en nuestra forma de trabajar, de pensar en la naturaleza y de acompañarla... Aún hoy, el saber hacer permanece, y las añadas se suceden, ofreciendo cada vez una nueva faceta de su parcela, revelando siempre un aspecto inexplorado, para sacar lo mejor de la región de Champagne.

En bodega, la precisión refleja esta búsqueda de la excelencia, y las infusiones evolucionan constantemente en busca de vinos cada vez más crujientes y aromáticos.

Cada nueva añada sigue revelando el carácter de Cristal, pero a través de un prisma diferente cada vez, como un caleidoscopio de sabores y texturas.

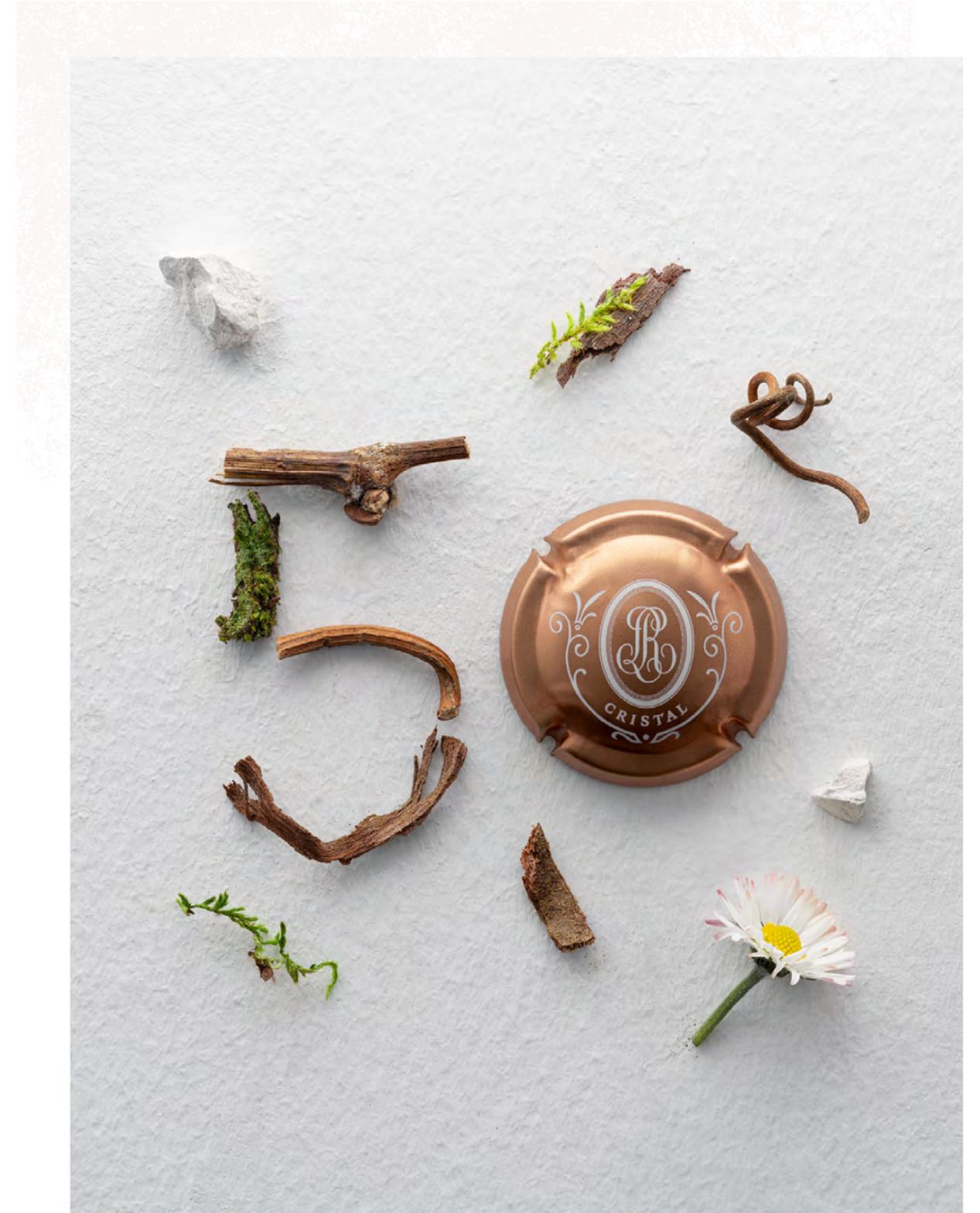


LA SINGULARIDAD DE CRISTAL ROSÉ

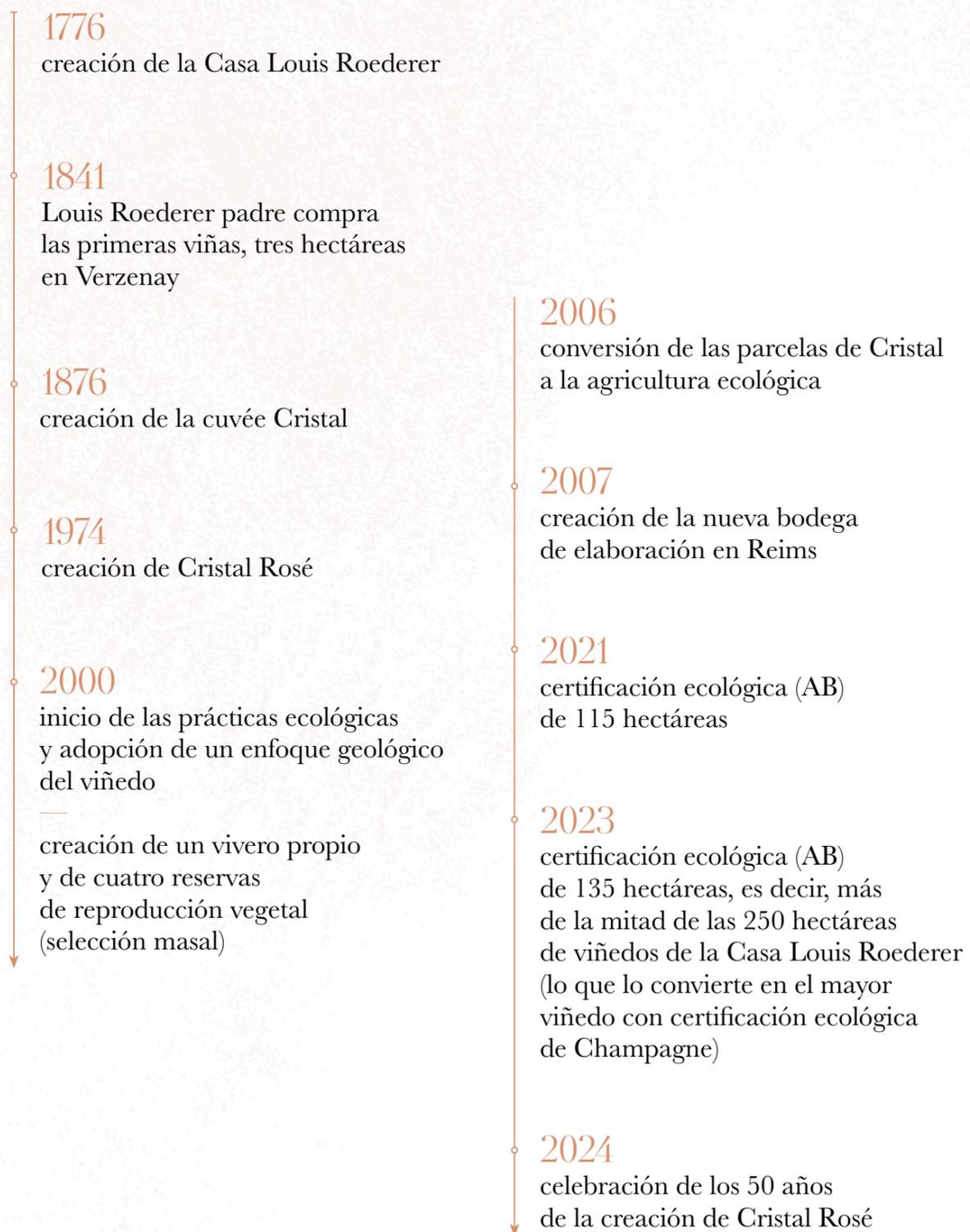
Desde 1974, Cristal Rosé ofrece la expresión más pura de un gran Champagne, con una forma de energía, presencia seductora y finura: el dominio absoluto y el fundamento de un gran vino de Champagne destinado a desafiar el paso de las añadas.

Cristal Rosé es un gran champagne en el que la creta se muestra en su estado más puro, unida a la infusión suave, que le confiere esa forma de energía, de refinamiento y de textura aterciopelada de una finura extrema.

Fresco y sumamente definido, Cristal Rosé revela una compleja gama de sabores, desde el melocotón de viña hasta los frutos del bosque. Es un vino sedoso y etéreo de gran pureza aromática, con notas de frutas de hueso y frutos rojos, una salinidad penetrante y una cautivadora sedosidad: un champagne virtuoso, rebosante de tensión y verdad.



Esta historia en movimiento de Cristal Rosé transcurre paralela a la de la Casa, creando un diálogo continuo entre el viñedo y las bodegas. Jean-Claude Rouzaud fue el primero en identificar los retos de esta doble correspondencia, sentando las bases de una reinterpretación permanente. La búsqueda de la excelencia y la intensificación de las técnicas continuaron su curso, mejorando constantemente la precisión y la finura de sus vinos. Es este fecundo intercambio, este incesante ir y venir entre la realidad del viñedo y la libertad de creación a través de la vinificación lo que constituye la singularidad de esta Casa familiar de Champagne.



Las añadas de Cristal Rosé elaboradas a lo largo de su medio siglo de existencia:

1974, 1975, 1976, 1978,
1981, 1982, 1983, 1985, 1988, 1989,
1990, 1995, 1996, 1999,
2000, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,
2012, 2013, 2014

CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin