



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

CRISTAL VINOThÈQUE

---

它是时间实验室, 每天都将时间往前推回一点点, 使水晶香槟进入一个新的时代。这款水晶酒窖香槟的陈酿已经达到巅峰, 如今已是一款成熟、醇厚、浓郁的香槟, 诠释着独一无二的个性。

水晶香槟以一种新的身份出现, 通过量身定制、延长陈酿时间以及晚除渣的方式, 以及我们对香槟酿制工艺的独特愿景倾力打造而成。这款非凡的香槟有白葡萄和和桃红两种选择, 真正体现了我们对高品质葡萄酒追求的最真实表达。

这款香槟有着20年的熟成期, 在漫长的岁月里, 它先后经历了在水平酒架上进行平置、倒置和软木塞静置, 才得以实现对新鲜度的长期追求。姗姗来迟的除渣, 是装瓶前的最后一次调整, 由酒窖大师亲自完成。他精心挑选时间, 精确到几点钟, 并决定微妙的补液剂量, 让葡萄酒的魅力充分展现, 物质、人类的专业技能和耐心得以融合。

这是一件由酒窖大师通过对未来的预测与直觉共同呈现的作品, 以自然为准绳, 每一年都在迎接新的挑战。这是香槟时代, 永恒的香槟时代, 更是有着量身定制的酿造方式;同时也是一种双重机制, 时空精神的共生, 确立了这款卓越香槟的特色。

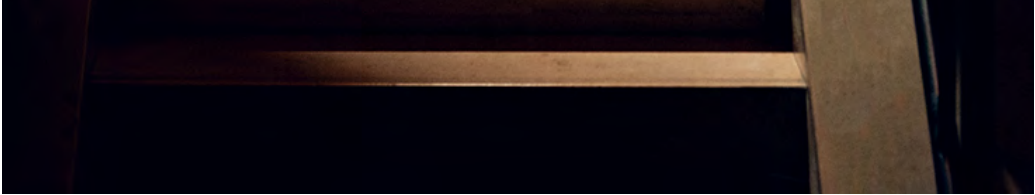
---



这款水晶香槟似一个巨人。它始终处于运动状态，在一种随着时间的流逝，年复一年不断完善其轮廓的物质中形成。它是一种缓慢酿造的葡萄酒，在一个地方诞生，由大自然和人类双手所塑造的身份倾力打磨。

水晶香槟出生时雄伟壮观，成熟时光彩夺目，只有经历耐心等待后，它才在二十岁的美丽之窗中尽情展现自己。

我们的目标是强调这款香槟的力量与强度，并依靠酵母自溶和延长陈酿时间的方式突显其独特品质。通过精心调整的陈酿技术和晚除渣的方式，水晶酒窖香槟向我们证明了耐心是一种美德，因为它赋予了水晶香槟更具“葡萄酒”的维度，使其拥有更加丰富的层次、质感和复杂的芳香。



对于酒窖大师来说，关键是要预测这种缓慢的发展并提供所需要的一切以确保香槟无与伦比的复杂性。量身定制的酿造，时间的实验室，倒置熟成都是为了突破时间的限制，让这款全新的水晶香槟绽放出自己的光芒。

水晶酒窖香槟是水晶香槟的终极体验、  
巅峰之作和最高成就。





# 时 间实 验室

珍贵和精准的酿制过程全力塑造了水晶酒窖香槟的形象：它决定了葡萄酒未来发展的方向，辅以智慧与精确性作为向导。香槟酒庄根据年份和全年的气候条件进行精准调配，并由酒窖大师精心酿造，经过长达二十年的耐心陈酿，最终臻于完美。

在黑暗而寂静的酒窖中长时间静置，  
气泡和香气得以充分展现。

---

首先，这款香槟经过长时间的酒泥陈年，这个准备阶段赋予了香槟丰富的香气和复杂的结构。因此葡萄酒在质地和饱满度上都得到了提高，变得柔和；酒泥的丰富细腻也为葡萄酒带来了更加深邃复杂的轮廓。



2004年份水晶酒窖香槟经过了九年的水平静置陈酿，造就出优雅平衡的结构，彰显出这一慷慨年份所特有的成熟与清新交融之美。

这段时间，水晶酒窖香槟的口感和香气逐渐成型，塑造出独特的个性，赋予其非凡的浓郁度，以及清新、年轻、略带咸味的芬芳。白垩的质感更加细腻，从而呈现出全新的风貌。

在这个阶段，由于自溶作用和氨基酸浓缩，产生了令人陶醉的“鲜味”（umami），这是一种强大的芳香过程，综合了各种风味和口感，为香槟引入了另一方面的表达。

通过这种漫长的水平静置，一种全新的水晶酒呈现在我们面前，它在嗅觉和味觉上形成了令人惊艳的鲜明对比，然而随着时间的推移，它们又完美地融合在一起。





动态的倒置陈酿——路易王妃精湛工艺的极致呈现，  
酒体和口感达到了前所未有的**凝练之境**。

接下来是动态的倒置陈酿，这一过程使酒液成分更加集中，延缓了陈酿时间，防止葡萄酒过早熟成。与传统的静态陈酿不同，静态陈酿无需转瓶，而动态陈酿完全由人工在水平酒架上完成——这是路易王妃香槟酒庄的标志性工艺，在香槟地区独树一帜。

在2000年，酒窖大师让-巴蒂斯特-莱卡永（Jean-Baptiste Lécaillon）设计了这一创新的平板架系统，通过使酒泥均匀地聚集在瓶颈处，形成了一个完整的天然氧气屏障。这个巧妙的装置确保了酒瓶处于最佳位置，使瓶颈垂直向下倾斜。转瓶操作工每三个月将酒瓶旋转四分之一圈，，进一步促进氨基酸的释放，同时确保沉积物均匀地沉积在瓶颈处。



这种动态的倒置陈酿操作至关重要，因为它能让酒液浓缩，逐渐变得更加精致细腻。这段等待的时间尤其有益，因为正是在这种静止的状态下，葡萄酒才得以启动。随着时间的推移，这一陈酿过程会赋予葡萄酒微妙的干果和坚果香气，以及细腻的第三类和烘烤类香气，同时保持葡萄酒对水晶香槟产地白垩土的忠实还原。

这种持续的、量身定制的陈酿过程使葡萄酒“更进一步”，其风味和质感均得到提升。陈酿的动态过程带出了香槟中罕见的芳香；气泡变得更为柔和，葡萄酒逐渐被雕琢，愈发展现出浓郁和清新。

2004年份尤为如此，它均衡细腻，格外清新，风味完美融合。经过五年额外的动态陈酿，这款酒进一步发展，展现出浓郁的风味。

水晶酒窖香槟随后展现出其天鹅绒般的质感、深度和丰盈度。





软木塞下的等待期——最后的融合阶段，在此期间，  
芳香和风味达到完美的和谐。



接下来是最后的软木塞陈酿阶段。除渣后，葡萄酒此时已达到完美状态，准备进行最后的陈酿——此时，它将被存放在我们位于深掘于岩石中的酒窖，完全黑暗且温度常年保持在11摄氏度。酒窖大师添加的补液比原始水晶香槟低1至2克——使得这款香槟更加成熟，口感也更加浓郁。这份剂量开启了接下来的旅程的大门。

通常这一阶段需要再陈酿2至6年，才能使所有元素完美融合，形成和谐统一的风味。对于2004年份水晶酒窖香槟来说，这意味着除渣后需要再陈酿6年。

然而这段在酒窖中的静谧时光，仅仅是全新开始的序幕。凭借其浓郁的风味和非凡的浓度，水晶酒窖香槟已准备好开启一段漫长的旅程。在适宜的温度下避光保存，它会随着时间的推移缓慢演变，逐渐展现出我们为打造这款“更上一层楼”的水晶香槟所追求的复杂质感！



# 2004年份水晶酒窖香槟

一历久  
弥新

2004年份水晶酒窖香槟再次印证了水晶香槟标志性的清新、强劲和浓郁的口感。二十年潜心陈酿，于我们白垩质酒窖深处，打造出一款独具特色的佳酿，如今已臻巅峰。





2004年份凉爽、平衡且丰盈，在成熟期末期达到惊人的成熟度，从一开始就具备了“更上一层楼”的水晶香槟的所有特质。葡萄的完美成熟度，加上这一年的丰盈和异常浓郁的风味，成就了这款潜力非凡的葡萄酒，其清爽的口感和深邃浓郁的质感几乎完美地保留至今。

这款最新的水晶香槟呈现出全新的艺术风貌：历经九年水平静置陈酿、五年的动态倒置陈酿、2019 年底除渣，仅对其原始剂量进行了微小的调整，最终又在酒窖中静憩六年。





2004年份水晶酒窖白香槟以其细腻和活力四射的口感，歌颂那些在路易王妃酒窖中珍藏二十年的瓶中传奇，它们在追求完美平衡的过程中经历了一段非凡的旅程。如今，这款香槟已陈酿20年，其复杂度已臻完美，且口感纯净、清新无比。

酒香浓郁深邃，散发着白花、丰收和浓郁柑橘的芬芳，兼具清新、年轻、近乎白垩般的清爽魅力，并伴有烟熏和烘烤的微妙气息。这种非凡的清新芳香在复杂、包裹性的气泡中徐徐展开，柔和而抚慰的气息弥漫其中。入口充满活力，口感细腻，同时又保留了水晶香槟标志性的咸香细腻，在细腻的粉质余韵中，淡淡的苦味更增添了其美食搭配的魅力。

2004年份水晶酒窖桃红香槟力四射，呈现鲑鱼般的粉橙色调，闪烁着铜与橘色光泽。这款酒历经20年的耐心陈酿，葡萄果实饱含醇厚清新的特质。酸甜的水果、成熟的柑橘，以及更浓郁的烟熏气息，夹杂着巧克力和烤香料的芬芳，与玫瑰花瓣和牡丹的芬芳交织在一起，散发出令人惊喜的年轻气息，并带有艾村老藤黑皮诺葡萄特有的湿润白垩气息。酒体结构张力非凡，浓度、质感、清新度相辅相成，宽广无比。这是一款精致细腻的佳酿，它从白垩土中汲取令人难以置信的能量和垂直感。

从气泡和酒体初次轻柔的触感，到绵长、令人垂涎、略带咸味的余韵，这款酒散发着令人回味无穷的魅力。



# 超越 时间 界限

如今, 水晶酒窖香槟以全新的面貌呈现在我们面前;

它是一件璀璨的杰作, 是人类指引下大自然慷慨的馈赠, 是独特匠艺的结晶, 它不仅强化了葡萄酒的浓度和质感, 同时保留其非凡的新鲜度。





这份岁月赋予的额外力量，这份二十年的沉淀，在这款别具一格的水晶香槟中展现得淋漓尽致。温润的熟成韵调与芳香的浓度、酒体的深邃交织在一起，凝聚成惊人的复杂性。

这是一款“更上一层楼”的水晶香槟，展现了其巅峰之美，并承诺将继续进化。

与以往年份的香槟相比，这款香槟带来了奇妙的变化，既展现了时间的流逝，又蕴含着无限的想象。与精致美食搭配，更能展现其独特的魅力。



VINOTHÈQUE  
CRISTAL®

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE