



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

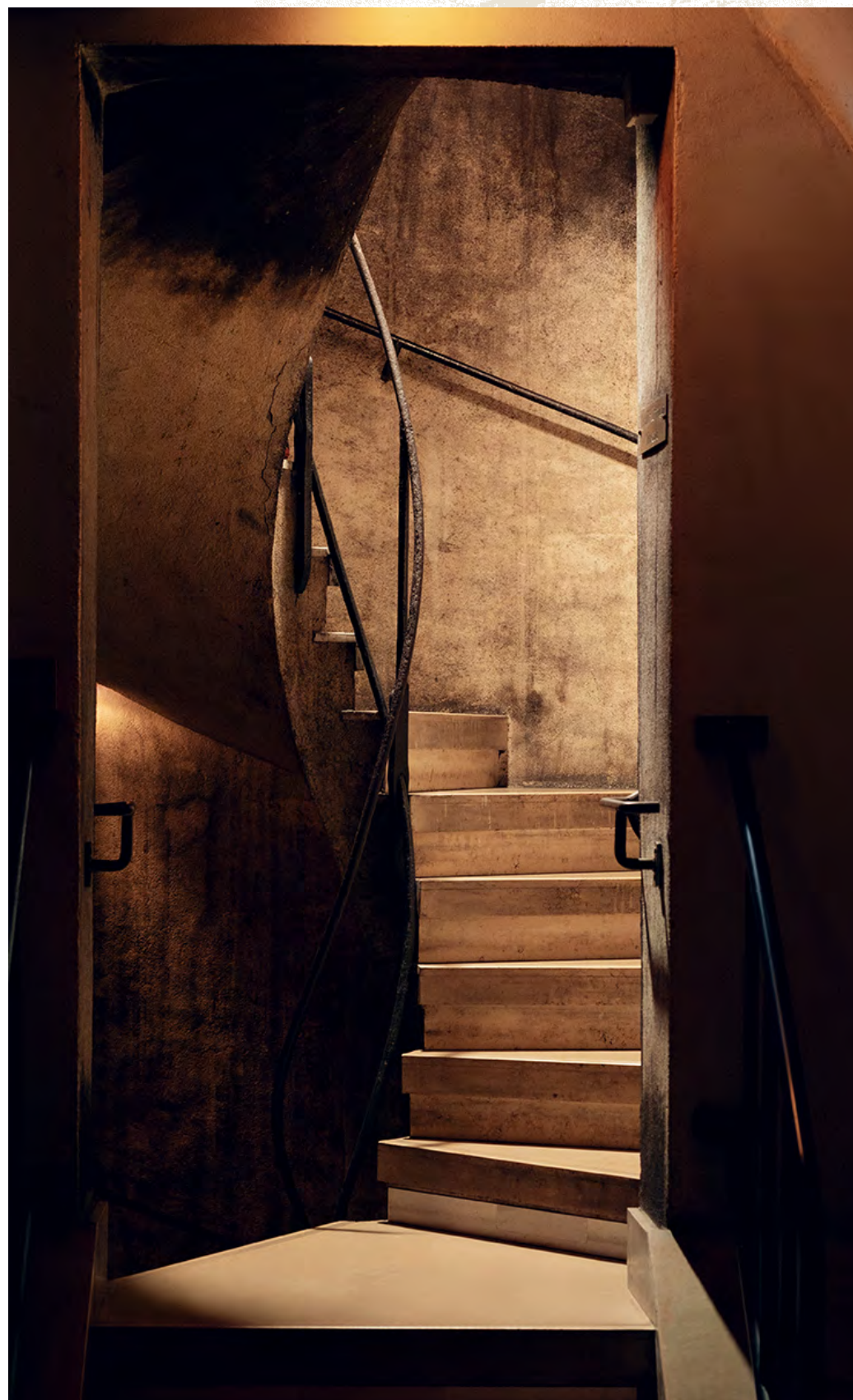
CRISTAL VINOThÈQUE

Dies ist die Geschichte eines „Zeitlabors“, das jeden Tag die Zeit ein wenig weiter wegschiebt und eine neue Ära des Cristal einläutet. Der Cristal Vinothèque hat den Höhepunkt seiner Entwicklung erreicht und ist nun ein Champagner von idealerer Reife und ausgewogener Intensität und ein wahrhaft einzigartiger Ausdruck des Cristal.

Cristal Vinothèque schmückt sich mit einer neuen Identität, die er nicht nur einem langen, maßgeschneiderten Ausbau verdankt, sondern darüber hinaus einem späten Degorgieren und der uns eigenen Vision eines vollendeten Savoir-faire in der Kunst der Champagnerherstellung. Diese herausragende Cuvée, die als Weiß- und Roséwein erhältlich ist, steht für den wahrhaftigsten Ausdruck unseres Strebens nach Exzellenz in einem Champagner, den man nur als außergewöhnlich bezeichnen kann.

Ein langer Reifeprozess von über zwei Jahrzehnten sur lattes, sur pointe und schließlich sur bouchon bildet die Grundlage für dieses geduldige Streben nach Frische. Ein spätes Degorgieren – die Feinabstimmung durch den Kellermeister, der hierfür den Tag, die Stunde und eine subtile Dosage bestimmt – fördert die ganze Strahlkraft des Weins zutage in einer perfekten Verschmelzung von Materie, menschlichem Savoir-faire und Geduld.

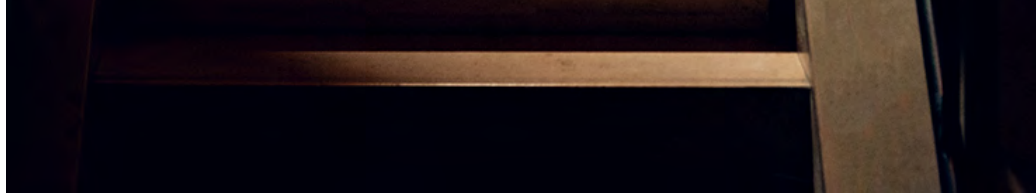
Dabei handelt es sich um ein gemeinschaftliches Kunstwerk, meisterhaft komponiert mit Voraussicht und Intuition, geleitet von der Natur, die uns jedes Jahr vor neue Herausforderungen stellt. Es verkörpert die Zeitlosigkeit der Champagne in Verbindung mit einem maßgeschneiderten Ausbau: ein Zusammenwirken zweier Akteure, eine Symbiose aus Ort und Zeit, welche die Identität dieses außergewöhnlichen Champagners hervorbringt.



Cristal ist ein Champagner der Spitzenklasse. Immer in Bewegung, nimmt er nach und nach Gestalt an und verfeinert mit jedem Jahr seine Konturen. Es ist ein Wein, der nur langsam heranreift, geboren aus einem Ort, geformt von Natur und Menschenhand gleichermaßen. Cristal ist schon bei seiner Entstehung majestätisch, hat er aber erst seine volle Reife erlangt, ist er geradezu unübertrefflich.

SEINE GANZE PRACHT ERSCHLIESST
SICH NUR DEN GEDULDIGEN, DA DAS ZEITFENSTER
SEINER ENTWICKLUNG VOLLE ZWANZIG
JAHRE BETRÄGT.

Uns lag es am Herzen, seine Kraft am Gaumen, seine Fülle und seinen Charakter durch Hefe-Autolyse und eine lange Reifeperiode in den Tiefen unseres Weinkellers zu stärken. Cristal Vinothèque erlangt dank eines sorgfältig angepassten Ausbaus und eines späten Degorgierens eine Exzellenz, die den besten Beweis dafür liefert, dass Geduld eine Tugend ist, die Cristal „wenigere“ Eigenschaften verleiht sowie mehr Tiefe, Textur und aromatische Komplexität.



Für den Kellermeister liegt die ganze Herausforderung darin, diese langsame Entwicklung zu unterstützen und den Wein mit allem zu versorgen, was er braucht, um seine einzigartige Komplexität zu erlangen.

Der maßgeschneiderte Ausbau, Geduld und eine dynamische Reifung sur pointe verhelfen diesem neuen Cristal zu voller Blüte.

CRISTAL VINOOTHÈQUE IST DIE ULTIMATIVE
KRÖNUNG DES CRISTAL: SEINE VOLLENDUNG
UND SEIN ABSOLUTER HÖHEPUNKT.





ZEIT UND GEDULD

Cristal Vinothèque verdankt seine Exzellenz dem unschätzbaren und fein abgestimmten Ausbau, der über die ganze Zukunft des Weins entscheidet und ihn mit Weisheit und Präzision begleitet. Angepasst an den Jahrgang und die Wetterbedingungen, ausgearbeitet und umgesetzt vom Kellermeister, fügt sich im Laufe der Zeit alles zu einer perfekten Einheit.

EINE LANGE RUHEZEIT SUR LATTES, IN VÖLLIGER
DUNKELHEIT UND DER STILLE UNSERER WEINKELLER –
FÜR PERLAGE UND AROMEN

Am Anfang steht ein langer Hefeausbau, gewissermaßen eine Vorbereitungszeit, durch die der Champagner Aromen entwickelt und zu seiner komplexen Struktur findet. Der Wein gewinnt so an Textur und Fülle, wird weicher und milder, getragen vom Reichtum des Hefesatzes, der ihm eine tiefere und komplexere Hülle verleiht.

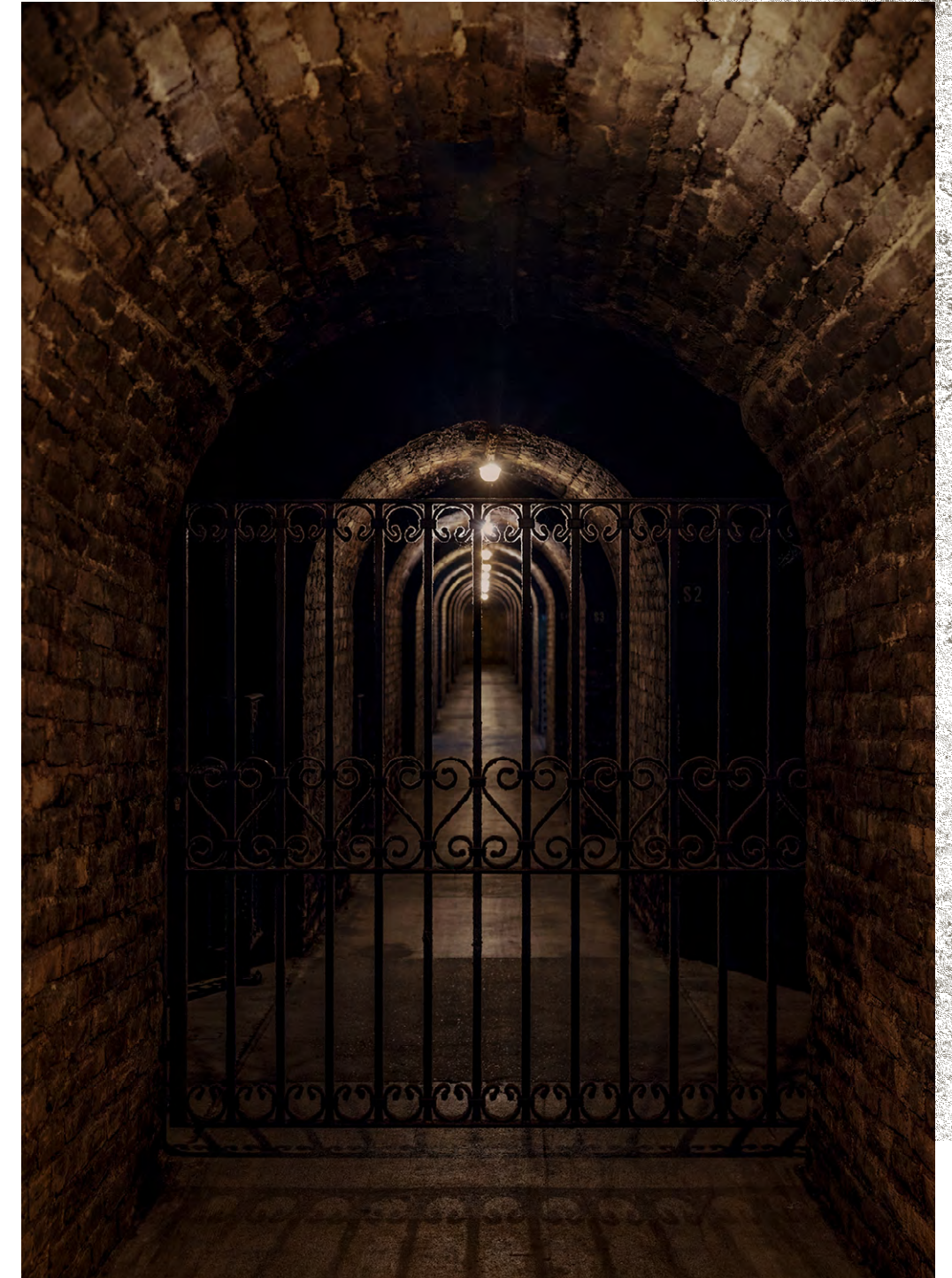


Cristal Vinothèque 2004 ist neun Jahre sur lattes gereift. Es handelt sich um einen wunderbar ausgeglichenen Wein mit einer herrlichen Struktur, hervorgebracht von einem großzügigen Jahrgang, in dem Reife und Frische eine perfekte Verbindung eingehen.

Diese für den Aufbau der Textur und den Ausdruck des Buketts notwendige Zeit verleiht Cristal Vinothèque eine ausgeprägte Identität, eine bemerkenswerte Fülle, frische, jugendliche, fast saline Aromen, während die Kreide zugunsten eines neuen Ausdrucks in den Hintergrund rückt.

In diesem Stadium konzentrieren sich unter dem Einfluss der Autolyse die Aminosäuren zu einem Umami-Geschmack. Ein starker aromatischer Prozess, der Geschmacksnoten zusammenfasst und neue Facetten hervorbringt.

Das Prisma dieser langen Reifezeit sur lattes erzeugt zunächst einen erstaunlichen Kontrast zwischen Bukett und Gaumen, fügt jedoch mit der Zeit beides nahtlos zu einem harmonischen Ganzen zusammen.





EIN DYNAMISCHER AUSBAU SUR POINTE: AUSDRUCK DES SAVOIR-FAIRE DES HAUSES LOUIS ROEDERER – EINE WUNDERBARE FÜLLE UND TEXTUR

Die Phase des Rüttelns der auf dem Kopf stehenden Flaschen verlangsamt die Zeit und verhindert eine vorzeitige Alterung des Weins. Das Haus Louis Roederer setzt auf keinen statischen Ausbau, bei dem die Flaschen dauerhaft und ohne Rütteln auf dem Kopf lagern. Vielmehr erfolgt der Ausbau auf horizontalen, speziell von Champagne Louis Roederer angefertigten Gestellen, in denen die Flaschen manuell gedreht werden. Ein in der Champagne einzigartiger Arbeitsschritt!

Dieses innovative, von Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon im Jahr 2000 entwickelte Flachtischsystem ermöglicht es den Hefen, sich im Flaschenhals gleichmäßig zu sammeln, sodass eine rein natürliche Sauerstoffbarriere entsteht. Diese geniale Erfindung gewährleistet eine perfekte vertikale Positionierung der Flaschen sur pointe. Der Remueur führt bei den Flaschen über Jahre hinweg alle drei Monate eine Vierteldrehung aus. So werden noch mehr Aminosäuren freigesetzt, gleichzeitig sinkt der Bodensatz in den Flaschenhals.



Die Reifung sur pointe ist überaus wichtig, weil sie eine Konzentration des Weins ermöglicht und ihn in einem völlig neuen Licht erscheinen lässt. Diese Zeit des Wartens ist essenziell, weil der Wein in dieser Ruhephase in Bewegung kommt. Der Reifeprozess verleiht dem Wein leichte Noten von Trockenfrüchten und zart rauchige Tertiäraromen. Gleichzeitig bleibt der Cristal den Kreideböden treu, aus denen er hervorgeht.

Sein maßgeschneiderter Ausbau verhilft diesem Wein zu seiner Entwicklung. Er sorgt für eine wunderbare Textur und feine, intensive Aromen, die nur wenige Champagnerweine besitzen. Seine Perlage ist durch den Ausbau weicher, er verfügt über eine unvergleichliche Frische und Intensität.

Die Aromen sind in diesem herrlich frischen, feinen und ausgewogenen 2004er Jahrgangswein perfekt integriert. Mit Hilfe des zusätzlichen fünfjährigen dynamischen Ausbaus sur pointe hat er sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und seine maximale Intensität erlangt,

MIT SAMTWEICHER TEXTUR, UNGLAUBLICHER
FÜLLE UND AUSDRUCKSSTÄRKE.





DIE LAGERUNG AUF KORK, DER WEG ZUR PERFEKTION – HARMONIE VON BUKETT UND GAUMEN

Anschließend folgt der Ausbau auf der Flasche. Nach dem Degorgieren schlummert der Wein in unserer unter dem Fels gegrabenen Kellerei in absoluter Dunkelheit bei einer Temperatur von 11 °C. Der Kellermeister fügt eine um ein bis zwei Gramm geringere Dosage als beim ursprünglichen Cristal hinzu. Hierdurch entsteht ein Champagner, der zugleich intensiver und reifer ist. Diese Dosage ist die Voraussetzung für die weitere Reise des Weins: eine zusätzliche zwei- bis sechsjährige Reifezeit, welche es allen Elementen erlaubt, miteinander zu verschmelzen.

Der Cristal Vinothèque 2004 hat nach dem Degorgieren sechs weitere Jahre in unseren Kellern geruht, um dann mit seinen intensiven, dicht konzentrierten Aromen eine lange, neue Reise anzutreten. Wenn er bei idealen Temperaturen lichtgeschützt gelagert wird, entwickelt er langsam die ganze Komplexität, die wir uns bei seiner Kreation erhofft haben.



VINOTHÈQUE 2004

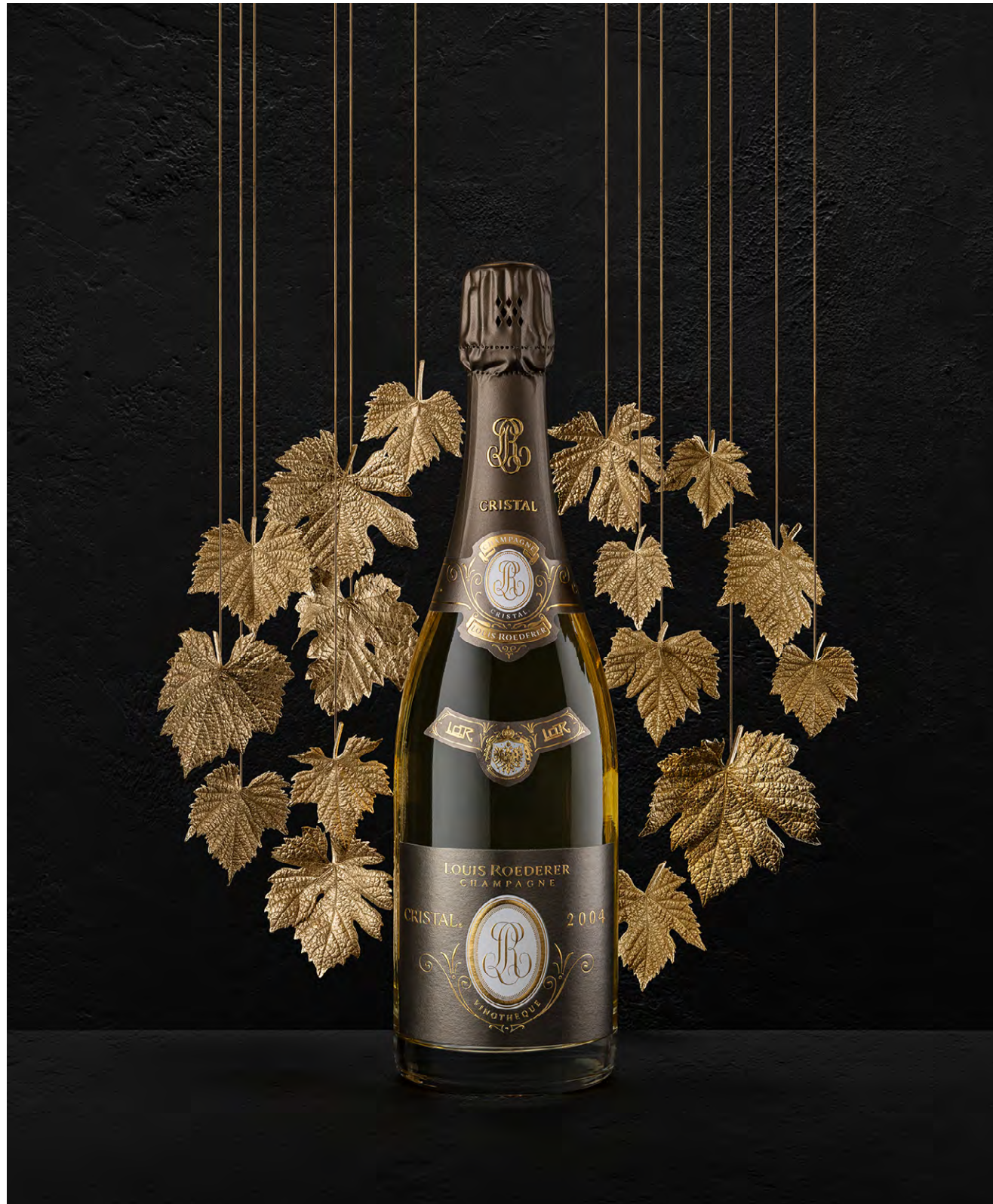
EINE FRISCHE,
DIE SICH IMMER
WIEDER ERNEUERT

Der Cristal Vinothèque 2004 verfügt über die ganze Frische, Fülle und Intensität von Cristal. Die zwanzig Jahre, die er in unseren Kreidekellern geschlummert hat, haben ihm zu einem einzigartigen Charakter verholfen.

Hervorgegangen ist er aus einem frischen, ausgewogenen, großzügigen Jahr mit wunderbar reifen Trauben. Von Anfang an konnte der Christal 2004 sämtliche Vorzüge in sich vereinen. Die perfekte Reife der Trauben und die wunderbare Konzentration der Aromen haben sehr vielversprechende, unfassbar frische Weine mit anhaltenden und konzentrierten Texturen hervorgebracht, die uns heute fast vollkommen unverändert erreichen.

Dieser neue Cristal ist nach neun Jahren Reifezeit sur lattes, fünf Jahren dynamischem Ausbau sur pointe, Degorgieren Ende 2019, einer minimalen Neuanpassung seiner ursprünglichen Dosage und einer letzten, sechsjährigen Ruhezeit ein Kunstwerk.





DER CRISTAL VINOOTHÈQUE WHITE 2004 BESTICHT DURCH SEINE FINESSE UND LEBENDIGE FRISCHE UND ZELEBRIERT DIE AUSSERGEWÖHNLICHE REISE EINIGER FLASCHEN, DIE ZWEI JAHRZEHNTE LANG IN DEN KELLERN VON LOUIS ROEDERER GELAGERT WURDEN, UM ZUR PERFEKTEN BALANCE ZU FINDEN.

Mit seinen zwanzig Jahren offenbart dieser Wein seine gesamte Komplexität, ewige Frische und Transparenz. In der Nase gibt er sich mit Noten von weißen Blüten, Erntearomen und intensiven Noten von Zitrusfrüchten ausdrucksstark, frisch, jugendlich und fast kreidig. Hinzu kommen leichte Rauchnoten und Röstaromen. Seine einzigartige Frische, dynamische Perlage und seine Textur schmeicheln dem Gaumen. Ein feiner Cristal mit einem salinen Charakter und einem pudrigen Finale mit leicht bitteren Noten, die ihn zu einem hervorragenden Begleiter von auserlesenen Speisen machen.

Ein vibrierender, lachsrosa **Cristal Vinothèque Rosé 2004** mit orangen und kupferfarbenen Nuancen, der sich auf seine zwanzigjährige Wartezeit stützt und der aus herrlich frischen, erstklassigen Trauben hervorgegangen ist. Aromen von säuerlichen Früchten, reifen Zitrusfrüchten, Röstaromen, rauchigere Nuancen sowie leichte Noten von Schokolade und Gewürzen ergänzen ein überraschend jugendliches Register. Dieses ist geprägt von Rosenblüten und Päonien sowie von Aromen nasser Kreide, wie es für die alten Rebstöcke des Pinot Noir in Aÿ üblich ist. Es folgt eine wunderbare Schwingung, die dicht konzentrierte Aromen, Textur und Frische mit einer immensen Weite verbindet. Ein schlanker, straffer Champagner, der seine Kreideböden mit einer unglaublichen Energie spiegelt.

DIESER SALINE, KÖSTLICHE, UNENDLICH
LANGE WEIN VERZAUBERT VOM AUFTAKT
BIS ZUM FINALE!



JENSEITS DER GRENZEN DER ZEIT

CRISTAL VINOOTHÈQUE PRÄSENTIERT SICH
JETZT IN EINEM NEUEN LICHT,

als brillante Schöpfung einer großzügigen, vom Menschen geleiteten
Natur, eine perfekte Kombination aus Savoir-faire und Begabung, die
es ihm erlauben an Intensität und Struktur zu gewinnen und gleichzei-
tig seine unglaubliche Frische zu bewahren.





Dieser zusätzliche Impuls durch die Zeit, diese zwanzigjährige Patina offenbart sich uns durch diesen Cristal. Er ist anders, getragen von warmen Noten, weinreich, aromenintensiv und überaus reich strukturiert.

MEHR DENN JE CRISTAL – EIN WEIN,
DER SEINE GANZE SCHÖNHEIT ENTFALTET
UND DER SICH NOCH WEITER ENTWICKELN WIRD.

Dieser Champagner ist eine großartige Abwechslung zu den voraus-
gegangenen Jahrgängen. Er verkörpert Zeit und Unendlichkeit. Am
besten wird er mit ausgewählten Speisen zur Geltung kommen.



VINO THÈQUE
CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE