



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINOThÈQUE

Es un laboratorio que cada día explora un poco más los límites del tiempo y ofrece a Cristal un escenario nuevo. Dibujando los contornos de una culminación total, Cristal Vinothèque aparece plenamente vino, esculpido sobre la intensidad, para un Cristal reinventado.

Cristal Vinothèque se adorna con una nueva identidad, forjada por una prolongada crianza a medida, un *degüelle* tardío y nuestra visión de la genialidad del saber hacer de la Champagne. Este vino excepcional, versionado en blanco y rosado, llevado a su máxima expresión, encarna lo más fielmente posible nuestra búsqueda de un gran vino.

Lo que permite iniciar en primera instancia esta larga búsqueda de frescura es una crianza prolongada, extendida a lo largo de dos décadas, en un vals a tres tiempos: una suave crianza en rima, dinámica en punta en mesas horizontales (un saber hacer y un dispositivo de crianza específicos de la Maison Louis Roederer), y después, de nuevo apacible en botella. El *degüelle* tardío, el ajuste final realizado por el jefe de bodega que elige el momento y la hora, y la sutil dosificación permiten liberar todo el esplendor del vino, fusión de la materia, de la destreza humana y de la espera.

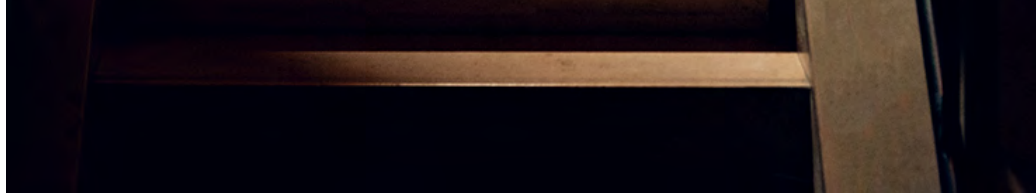
Es una obra conjunta, magistralmente orquestada por una proyección y una intuición, en virtud de una Naturaleza que cada año renueva el desafío. Es también el tiempo de la región de Champagne, magnificado, unido a una crianza a medida; una doble mecánica, simbiosis del espíritu de un tiempo y de un lugar, artífice de la identidad de este champagne excepcional.



Cristal es un gigante. Siempre en movimiento, toma forma en una materia que se perfila con el tiempo y define sus contornos añada tras añada. Es un vino de construcción lenta, nacido de un origen, forjado por una identidad, moldeado a la vez por la Naturaleza y por la mano del Hombre.

MAJESTUOSO EN SU NACIMIENTO Y RESPLANDECIENTE
EN SU PLENA MADUREZ, CRISTAL SOLO SE MANIFIESTA
A BASE DE PACIENCIA Y SE PRESENTA CON UNA
AUREOLA DE BELLEZA A LA EDAD DE VEINTE AÑOS.

Deseábamos incrementar su potencia y su intensidad, afirmar su carácter gracias a la profundidad de la bodega subterránea, el aporte de la autólisis de las levaduras y una crianza prolongada. Cristal Vinothèque se manifiesta a base de paciencia, a través del prisma de una crianza a medida y un degüelle tardío, revelando así la dimensión «vino» de Cristal, su textura y sus aromas excepcionales.



Para el jefe de bodega, el reto consiste en anticiparse a esta lenta construcción y dotarla de todos los medios que garanticen una mayor complejidad.

La crianza a medida, el laboratorio del tiempo y la crianza dinámica en punta hacen eclosionar este nuevo Cristal.

CRISTAL VINOOTHÈQUE ES LA EXPERIENCIA
ÚLTIMA DE CRISTAL, SU PUNTO ÁLGIDO
Y SU CULMINACIÓN.





UN LABORATORIO DEL TIEMPO

Esta preciosa y meticulosa crianza se pone en marcha para forjar la talla de Cristal Vinothèque; es ella la que determina el futuro del vino y lo guía con sabiduría y precisión. Adaptada a la añada y a su climatología, formulada y controlada por el jefe de bodega, la crianza adquiere todo su sentido durante un largo proceso de crianza de dos décadas.

UN LARGO REPOSO EN RIMA, EN LA OSCURIDAD
Y EL SILENCIO DE LAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS —
LA PLENITUD DE LA EFERVESCENCIA Y DE LOS AROMAS

En primer lugar, hay una larga fase de reposo sobre lías: esta fase preparatoria permite enriquecer los aromas del champagne y hacer más compleja su estructura. El vino gana así en textura y amplitud, se suaviza, sostenido por la riqueza de las lías, que le confieren una envoltura más profunda y compleja.



Cristal Vinothèque 2004 ha permanecido nueve años en rima, revelando una estructura de gran equilibrio, sostenida por un año generoso que aúna a la perfección madurez y frescura.

Este tiempo necesario para la construcción de las texturas y la expresión del bouquet afirma la identidad de Cristal Vinothèque y le ofrece un espesor de textura notable, una gama aromática fresca, juvenil y casi salina donde la creta se hace más sutil en beneficio de una nueva expresión.

También es ahora cuando, bajo el efecto de la autólisis, se concentran los aminoácidos, dando lugar al umami, un potente proceso aromático que sintetiza los sabores y gustos, revelando otra faceta expresiva.

Se trata de un Cristal reinventado que emerge a través del prisma de este largo periodo en rima, creando un sorprendente contraste entre la nariz y la boca, que acabarán armonizándose y reconciliándose en virtud de esta larga espera.





LA CRIANZA DINÁMICA EN PUNTA: LA EXPRESIÓN DEL SABER HACER DE LOUIS ROEDERER - LA CONCENTRACIÓN DE LA MATERIA Y DE LA TEXTURA

A continuación, la crianza en punta dinámica concentra los elementos, ralentiza el tiempo y evita el peligro de un envejecimiento precipitado. A diferencia de las crianzas en punta estáticas, sin giro, esta operación, siempre manual, se realiza en mesas horizontales, una particularidad de la Maison Louis Roederer, única en Champagne.

Este innovador sistema de mesa plana, desarrollado por el jefe de bodega Jean-Baptiste Lécaillon en 2000, permite que las levaduras se acumulen en el cuello de la botella de forma muy regular, creando de forma natural una barrera total contra el oxígeno. Este original e ingenioso dispositivo coloca las botellas en una posición perfecta, inclinadas verticalmente con la cabeza hacia abajo. Durante varios años, el removedor las gira un cuarto de vuelta cada trimestre, lo que libera aún más los aminoácidos y garantiza una distribución perfecta del sedimento en el cuello.



Esta etapa en punta dinámica es fundamental, ya que permite que el vino se concentre y se muestre bajo una nueva luz. Este tiempo de reposo resulta muy beneficioso, ya que es en esta forma de inmovilidad cuando se pone en movimiento. Este proceso de envejecimiento le confiere un ligero toque de frutos secos, aromas terciarios y empireumáticos delicados, permaneciendo fiel al suelo calcáreo que da origen a Cristal.

Esta crianza permanente y a medida lo lleva «más allá», exacerba sus sabores y su textura. La dinámica de esta crianza exhala así aromas que pocos champagnes desarrollan; su efervescencia se suaviza, esculpiendo el vino en su intensidad y frescura.

Es en particular en esta añada 2004, equilibrada, fina y de gran frescura, donde la integración de los sabores fue perfecta; a la luz de estos cinco años adicionales en punta dinámica, el vino evoluciona y desarrolla toda su intensidad;

VINOTHÈQUE REVELA ASÍ SU TEXTURA DE TERCIOPELO,
TODA SU INTENSIDAD Y RIQUEZA.





EL TIEMPO DE REPOSO TRAS EL ENCORCHADO, LA INTEGRACIÓN DEFINITIVA – LA ARMONÍA DEL BOUQUET Y LOS SABORES

Luego llega el momento del reposo tras el encorchado: una vez degollado, el vino alcanza sus condiciones perfectas de conservación y permanece así en nuestras bodegas excavadas bajo la roca, en total oscuridad, a una temperatura de 11 °C. El jefe de bodega lo dosifica en menor cantidad que un Cristal original —uno o dos gramos menos—, obteniendo así un champagne más maduro e intenso. Esta dosificación es el pasaporte para el viaje que va a comenzar.

A continuación, son necesarios entre dos y seis años adicionales de envejecimiento para que todos los elementos se fusionen y se unan en un mismo impulso. Para Cristal Vinothèque 2004, se requieren seis años más de reposo tras el degüelle.

Sin embargo, este periodo de reposo en nuestras bodegas subterráneas no es más que un pretexto para un nuevo comienzo. De hecho, Cristal Vinothèque está provisto de una concentración de materias tan inusual y de tal intensidad de sabores que está listo para un viaje muy largo. Si se conserva en excelentes condiciones de temperatura y protegido de la luz, seguirá evolucionando lentamente para revelar la complejidad que buscábamos al crear este «Cristal plus ultra»!





VINOTHÈQUE 2004

UNA FRESCURA SIEMPRE RENOVADA

Cristal Vinothèque 2004 afirma la identidad fresca de Cristal, su potencia y su intensidad; veinte años de reposo en el corazón de nuestras bodegas excavadas en la creta han forjado este carácter único que hoy alcanza su apogeo.



Procedente de una añada fresca y equilibrada, de gran generosidad, maduraciones empireumáticas alcanzadas al final del ciclo, Cristal 2004 concentra desde su nacimiento todas las cualidades de un «Cristal plus ultra». La madurez ideal de las uvas, unida a la generosidad del año, y la perfecta concentración de sabores se traducen en vinos muy prometedores, de una frescura increíble, con texturas largas y concentradas que llegan a nuestros días prácticamente intactas.

Esta nueva edición de Cristal desvela una nueva dimensión de su personalidad, tras nueve años de envejecimiento sobre lías, cinco años en punta dinámica, un degüelle a finales de 2019 con un reajuste mínimo de su dosificación original y, por último, un reposo final de seis años.



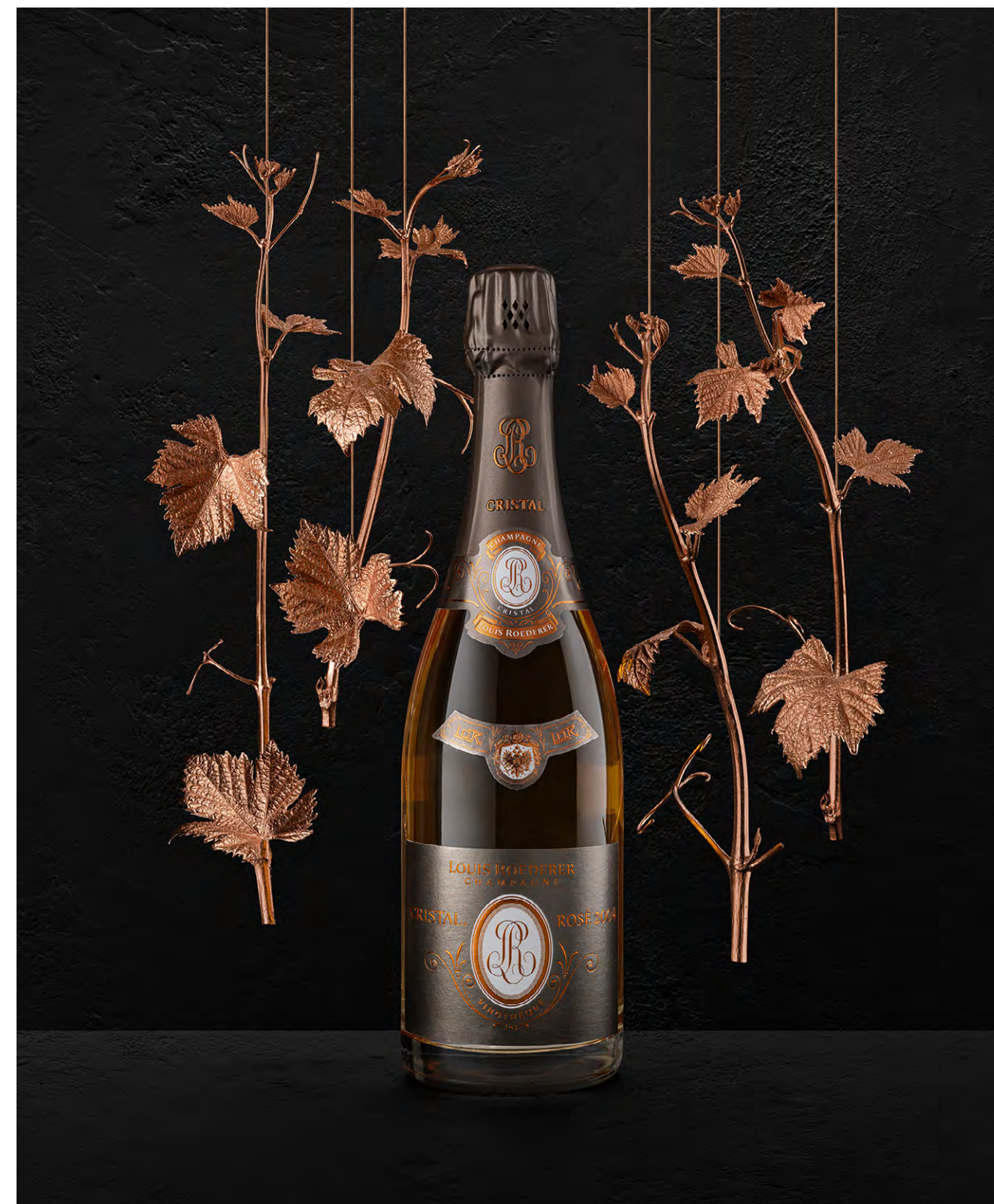


MAGNÍFICO POR SU FINURA E INTENSIDAD FRESCA,
CRISTAL VINOOTHÈQUE BLANC 2004 CELEBRA
LA SORPRENDENTE AVENTURA DE UNAS POCAS
BOTELLAS CONSERVADAS DURANTE DOS DÉCADAS
EN LAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE LA MAISON
LOUIS ROEDERER, EN BUSCA DEL EQUILIBRIO PERFECTO.

A la edad de 20 años, este vino revela toda su complejidad en un movimiento transparente y de infinita frescura. La nariz, rica y profunda, con notas de flores blancas, aromas de cosecha y cítricos concentrados, ofrece un aspecto fresco, juvenil, casi calcáreo, seguido de toques ahumados y tostados. Esta increíble frescura aromática se despliega en una burbuja compleja de textura envolvente, alargada por una efervescencia deliciosamente acariciante. La impresión nacarada y táctil no pierde de vista el carácter salino y la finura de Cristal, con un final empolvado y ligeros amargos que invitan a la gastronomía.

De gran vibración, con un color salmón con matices anaranjados y cobrizos, **Cristal Vinothèque Rosé 2004** se apoya en 20 años de espera, forjado por uvas que irradian materia y frescura. Las frutas ácidas, los cítricos maduros y los toques más ahumados, de especias achocolatadas y tostadas se mezclan con un registro de juventud sorprendente, entre aromas de pétalos de rosa y peonía y tiza húmeda, típicos de las viñas viejas de Pinot noir de Aÿ. Le sigue una trama de gran vibración, que mezcla concentración, textura y frescura con una inmensa amplitud. Un champagne estilizado, que extrae de su suelo calcáreo una increíble energía y verticalidad.

QUEDAMOS CAUTIVADOS POR LA CARICIA
INICIAL DE LA MATERIA Y LA BURBUJA,
HASTA EL FINAL DE UNA LONGITUD INFINITA
Y SALINA QUE INVITA A SEGUIR BEBIENDO.



MÁS ALLÁ DE LOS LÍMITES DEL TIEMPO

CRISTAL VINO THÈQUE SE PRESENTA
ASÍ BAJO UNA NUEVA LUZ;

Este vino es una eclosión soberana, fruto de una Naturaleza generosa guiada por el Hombre y de un saber hacer específico que permite al vino ganar en concentración y en textura, a la vez que conserva su increíble frescura.





Este impulso adicional ofrecido por el tiempo, esta pátina de veinte años, hacen que se muestre a sí mismo: es un Cristal diferente, sostenido por las cálidas notas de su culminación, preservando su concentración aromática y su carácter vinoso con una increíble complejidad.

UN CRISTAL QUE HA IDO «MÁS ALLÁ» EXPRESÁNDOSE
EN TODA SU BELLEZA Y CON POTENCIAL PARA
SEGUIR EVOLUCIONANDO.

Una admirable variación sobre las añadas, la madurez y el paso del tiempo, que se abre al infinito. Encontrará su máxima expresión a través de los maridajes gastronómicos.



V I N O T H È Q U E
C R I S T A L .[®]

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E