VINOTHEQUE

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

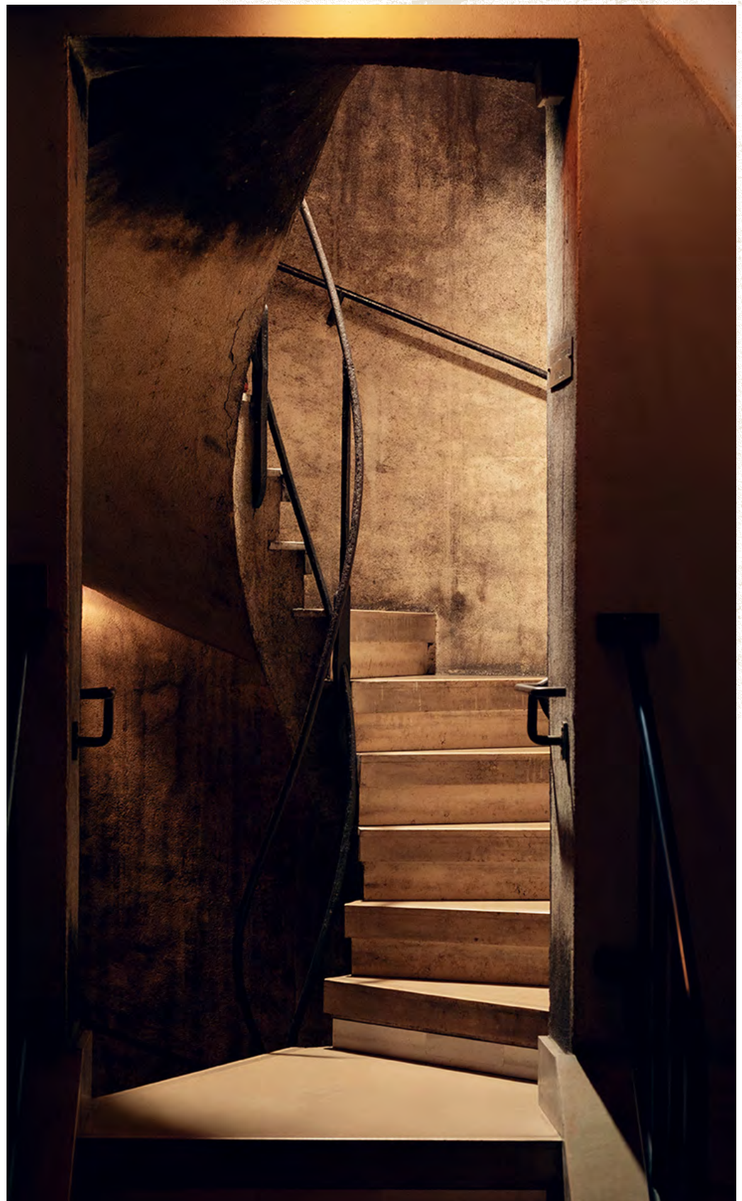
CRISTAL VINOTHÈQUE

C’est un laboratoire du temps, qui en explore chaque jour un peu plus les limites et offre à Cristal un écrin nouveau. Dessinant les contours d’un total accomplissement, Cristal Vinothèque apparaît pleinement vin, sculpté sur l’intensité, pour un Cristal réinventé.

Cristal Vinothèque se pare ainsi d’une nouvelle identité, forgé par un élevage prolongé sur-mesure, un dégorgement tardif et notre vision du génie du savoir-faire champenois. Déclinée en blanc et en rosé, parvenue à un maximum d’expression, cette cuvée d’excellence incarne le plus fidèlement possible notre quête du grand vin.

C’est d’abord un élevage prolongé, étiré sur deux décennies, qui permet d’initier cette longue quête de fraîcheur, dans une valse à trois temps : un élevage doux sur lattes, dynamique sur pointe sur des tables horizontales - un savoir-faire et un dispositif de vieillissement spécifiques à la Maison Louis Roederer -, puis à nouveau paisible sur bouchon. Le dégorgement tardif, dernier ajustement opéré par le Chef de Caves qui choisit le moment et l’heure, et le subtil dosage, permettent de libérer le plein rayonnement du vin, fusion de la matière, du savoir-faire et de l’attente.

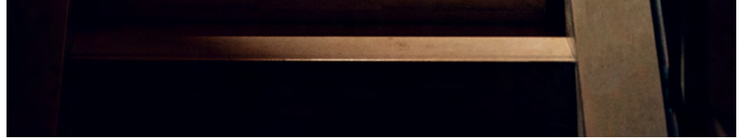
C’est une œuvre conjointe, orchestrée de main de maître par une projection et une intuition, à l’aune d’une Nature qui chaque année renouvelle le défi. C’est aussi le temps de la Champagne, magnifié, doublé d’un élevage sur mesure ; une double mécanique, symbiose de l’esprit d’un lieu et du temps, fondatrice de l’identité de ce champagne d’exception.



Cristal est un géant. Toujours en mouvement, il prend forme dans une matière qui s’amorce avec le temps et affine ses contours année après année. C’est un vin de construction lente, né d’un lieu, forgé par une identité, façonné à la fois par la Nature et la main de l’Homme.

MAJESTUEUX À SA NAISSANCE, FLAMBOYANT À SA PLEINE MATURITÉ, CRISTAL NE SE DÉVOILE QU’À FORCE DE PATIENCE ET SE PRÉSENTE DANS UNE FENÊTRE DE BEAUTÉ À VINGT ANS D’ÂGE.

Nous avions à cœur d’étirer sa puissance et son intensité, d’affirmer son caractère par la profondeur de la cave, l’apport de l’autolyse des levures et un élevage prolongé. Cristal Vinothèque se dévoile à force de patience, par le prisme d’un élevage ajusté, tardivement dégorgé, et révèle ainsi la dimension « vin » de Cristal, sa texture et ses arômes exceptionnels.



Tout l’enjeu, pour le Chef de Caves, est de prévenir cette construction lente et de la doter de tous les atouts qui garantiront une plus grande complexité.

L’élevage sur mesure, le laboratoire du temps, le vieillissement dynamique sur pointe font éclore ce nouveau Cristal.

CRISTAL VINOTHÈQUE EST L’EXPÉRIENCE ULTIME DE CRISTAL, SON POINT D’ORGUE ET SON ACCOMPLISSEMENT.

UN LABORATOIRE DU TEMPS

Un élevage précieux et millimétré est à l'œuvre pour forger la stature de Cristal Vinothèque ; c'est lui qui détermine l'avenir du vin et l'oriente avec sagesse et précision. Ajusté au millésime et à sa climatologie, maîtrisé et formulé par le Chef de Caves, il prend tout son sens au fil d'un long processus de deux décennies de vieillissement.

UN LONG REPOS SUR LATTES, DANS L'OBSCURITÉ ET LE SILENCE DES CAVES — L'ÉPANOUISSEMENT DE L'EFFERVESCENCE ET DES ARÔMES

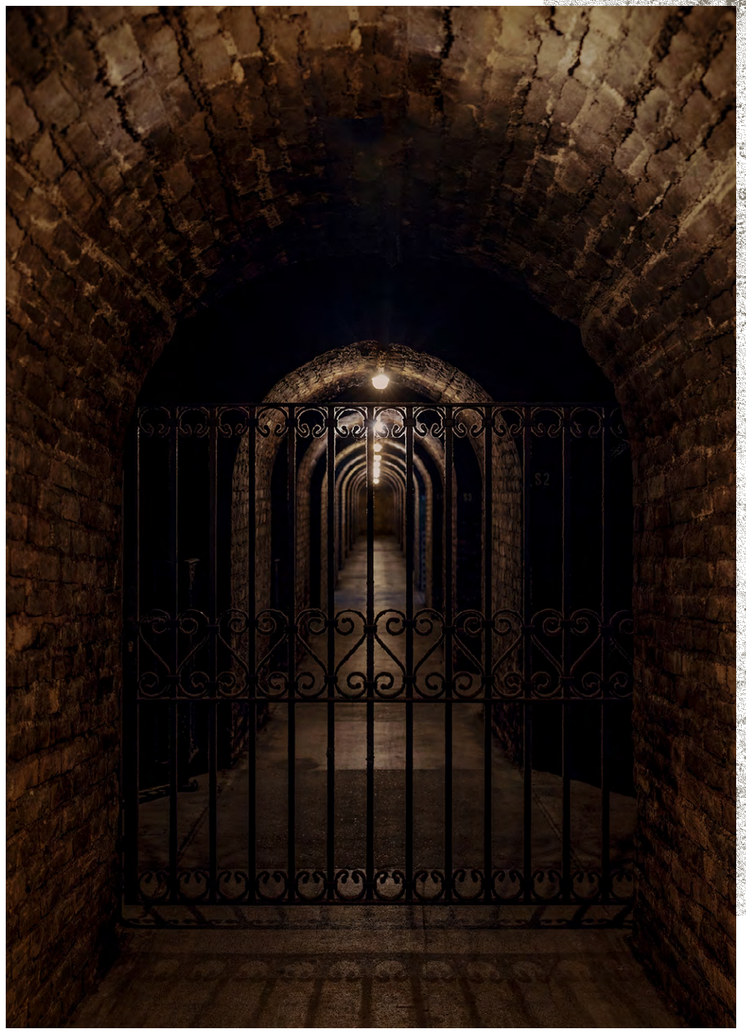
Il y a d'abord une longue phase de repos sur lies : cette étape préparatoire permet d'enrichir les arômes du champagne et de complexifier sa structure. Le vin gagne ainsi en texture et en ampleur, il se fait plus caressant, porté par la richesse des lies qui le dotent d'une enveloppe plus profonde et plus complexe.

Cristal Vinothèque 2004 est ainsi resté 9 ans sur lattes, livrant une structure de grand équilibre, portée par une année généreuse alliant à la perfection maturité et fraîcheur.

Ce temps nécessaire à la construction des textures et à l'expression du bouquet affirme l'identité de Cristal Vinothèque et lui offre une épaisseur de matière remarquable, une aromatique fraîche, juvénile, presque saline, où la craie se fait plus subtile au profit d'une nouvelle expression.

C'est aussi là que, sous l'effet de l'autolyse, les acides aminés se concentrent, donnant naissance à l'umami, un processus aromatique puissant qui synthétise les saveurs et les goûts et révèle une autre facette d'expression.

C'est un Cristal réinventé qui surgit par le prisme de ce temps long sur lattes qui crée d'abord un contraste étonnant entre le nez et la bouche qui vont ensuite s'accorder et se réconcilier à l'aune de cette longue attente.



L’ÉLEVAGE DYNAMIQUE SUR POINTE : L’EXPRESSION D’UN SAVOIR-FAIRE LOUIS ROEDERER — LA CONCENTRATION DE LA MATIÈRE ET DE LA TEXTURE

Ensuite, l'élevage sur pointe dynamique concentre les éléments, ralentit le temps et évite l’écueil d’un vieillissement précipité. Contrairement aux élevages sur pointe statiques, sans tournage, cette opération, toujours manuelle, s’effectue sur des tables horizontales, une spécificité de la Maison Louis Roederer, unique en Champagne.

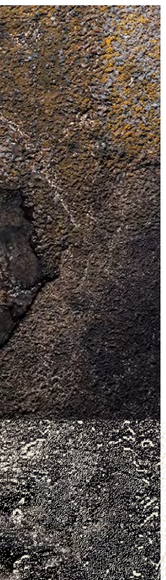
Ce système innovant de table à plat, mis au point par le chef de caves Jean-Baptiste Lécaillon en 2000, permet aux levures de s’accumuler dans le goulot de la bouteille de façon très régulière, de manière à constituer une barrière à l’oxygène, naturelle et totale. Ce dispositif original et ingénieux imprime aux bouteilles une position parfaite, inclinées à la verticale tête en bas. Pendant plusieurs années, le remueur va les faire pivoter d’un quart de tour tous les trimestres venant ainsi libérer encore plus les acides aminés tout en assurant une parfaite répartition du dépôt dans le goulot.

Cette étape sur pointe dynamique notamment est fondamentale parce qu'elle permet au vin de se concentrer et d'apparaître sous un jour nouveau. Ce temps d'attente lui est grandement propice, car c'est dans cette forme d'immobilité qu'il se met en mouvement. Ce développement du vieillissement le pare d'une légère touche de fruits secs, d'arômes tertiaires et empyreumatiques délicats, tout en restant fidèle au sol crayeux qui donne naissance à Cristal.

Cet élevage permanent et sur mesure le pousse « plus loin », exacerbe ses saveurs et sa texture. La dynamique de cet élevage exhale ainsi des arômes que peu de champagnes développent ; son effervescence s'adoucit, on sculpte alors le vin sur son intensité et sa fraîcheur.

En particulier sur ce millésime 2004, équilibré, fin et de grande fraîcheur, où l'intégration des saveurs fut parfaite ; à l'aune de ces 5 ans supplémentaires sur pointe dynamique, il évolue et développe toute son intensité ;

VINOTHÈQUE RÉVÈLE AINSI SA TEXTURE DE VELOURS, TOUTE SON INTENSITÉ ET SA RICHESSE.



LE TEMPS D'ATTENTE SUR BOUCHON, UNE ULTIME INTÉGRATION — L'HARMONIE DU BOUQUET ET DES SAVEURS

Puis vient le temps de l'attente sur bouchon : une fois dégorgé, le vin atteint ses conditions parfaites de conservation et séjourne ainsi dans nos caves creusées sous la roche, dans une obscurité totale, à une température de 11°C. Le Chef de Caves le dose ainsi plus faiblement qu'un Cristal d'origine, 1 ou 2 grammes de moins, et obtient alors un champagne à la fois plus mature et plus intense. Ce dosage est un passeport pour le voyage qui va suivre.

2 à 6 ans de vieillissement supplémentaires sont ensuite nécessaires pour permettre à tous les éléments de se fondre, se réunir dans un même élan. Pour Cristal Vinothèque 2004, ce sont 6 années d'attente supplémentaires après le dégorgement.

Mais cette période de repos dans nos caves n'est que prétexte pour un nouveau départ. En effet, Cristal Vinothèque est pourvu d'une telle intensité de saveurs et de cette rare concentration des matières, qu'il est prêt pour un très long voyage. S'il est conservé dans d'excellentes conditions de température et à l'abris de la lumière, il continuera à se développer lentement pour révéler cette complexité que nous avons voulue en créant ce « Cristal plus loin »!

VINOTHÈQUE 2004

UNE FRAÎCHEUR TOUJOURS RENOUVELÉE

Cristal Vinothèque 2004 affirme l’identité fraîche de Cristal, sa puissance et son intensité ; vingt années d’attente, au cœur de nos caves creusées dans la craie, ont forgé ce caractère unique parvenu aujourd’hui à son acmé.

Issu d’un millésime frais et équilibré, de grande générosité, aux maturations spectaculaires parvenues en fin de cycle, Cristal 2004 concentre dès sa naissance tous les atouts d’un « Cristal plus loin ». La maturité idéale des raisins liée à la générosité de l’année, la parfaite concentration des saveurs se lisent dans des vins de grande promesse, d’une incroyable fraîcheur, aux textures longues et concentrées qui nous parviennent quasiment intactes aujourd’hui.

Cette nouvelle édition de Cristal a ouvert une autre fenêtre de son art, après 9 ans de vieillissement sur lattes, 5 ans sur pointe dynamique, un dégorgement à la fin de l’année 2019 avec un réajustement a minima de son dosage d’origine, enfin un repos ultime de 6 années.

MAGNIFIQUE DE FINESSE ET D'INTENSITÉ FRAÎCHE, CRISTAL VINOTHÈQUE BLANC 2004 CÉLÈBRE L'ÉTONNANTE AVENTURE DE QUELQUES FLACONS CONSERVÉS DEUX DÉCENNIES DANS LES CAVES DE LA MAISON LOUIS ROEDERER, À LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE PARFAIT.

Parvenu à 20 ans d'âge, ce vin révèle toute sa complexité dans un mouvement transparent et d'infinie fraîcheur. Le nez riche et profond, aux notes de fleurs blanches, de moisson, d'agrumes concentrés, offre une allure fraîche, juvénile, presque crayeuse, relayée par des touches fumées et grillées. Cette incroyable fraîcheur aromatique se déploie dans une bulle complexe à la texture enveloppée, étirée par une effervescence délicieusement caressante. L'impression chatoyante et tactile ne perd pas de vue le caractère salin et la finesse de Cristal, jusqu'à la finale poudrée, aux légers amers qui ouvrent sur la gastronomie.

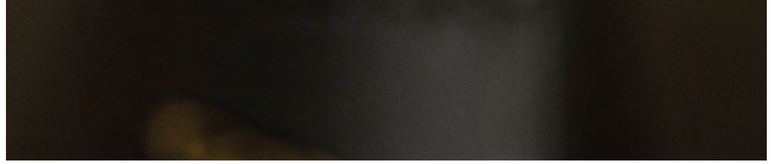
De grande vibration, porté par un teinte saumonée aux nuances orangées et cuivrées, **Cristal Vinothèque Rosé 2004** prend appui sur 20 ans d'attente, forgé par des raisins rayonnant de matière et de fraîcheur. Les fruits acidulés, les agrumes mûrs, les touches plus fumées, d'épices chocolatées et grillées se mêlent à un registre de jeunesse étonnant, entre des parfums de pétales de rose et de pivoine et de craie humide typiques des vieilles vignes du pinot noir d'Aÿ. Suit une trame de grande vibration, mêlant concentration, texture et fraîcheur avec une largeur immense. Un champagne fuselé, puisant dans son sol crayeux cette incroyable énergie et verticalité.

ON RESTE SOUS LE CHARME DE CETTE CARESSE INITIALE DE LA MATIÈRE ET DE LA BULLE, JUSQU'À LA FINALE D'UNE LONGUEUR INFINIE, SALINE ET SALIVANTE.

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DU TEMPS

CRISTAL VINOTHÈQUE S'OFFRE AINSI SOUS UN JOUR NOUVEAU ;

il est ce jaillissement souverain, fruit d'une Nature généreuse guidée par l'Homme et d'un savoir-faire spécifique qui permet au vin de gagner en concentration, en texture tout en conservant une incroyable fraîcheur.



Cet élan supplémentaire offert par le temps, cette patine de vingt ans d’âge, le révèlent à lui-même : c'est un Cristal différent, porté par les notes chaudes de son accomplissement, préservant sa concentration aromatique, sa dimension vineuse dans une incroyable complexité.

UN CRISTAL « PLUS LOIN », QUI S’EXPRIME DANS SA PLEINE FENÊTRE DE BEAUTÉ ET SAURA ENCORE ÉVOLUER.

Une admirable variation sur les années, la maturité et le temps qui passe, qui ouvre sur un infini et trouvera son plein élan au travers d’accords gastronomiques.

VINOTHÈQUE

CRISTAL®

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

© Photos : @Emmanuel & Quentin / @Cyrille Robin / @Eric Zeziola