



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINOThÈQUE

È un laboratorio del tempo, che ogni giorno ne esplora ulteriormente i limiti e offre al Cristal un nuovo scrigno. Disegnando i contorni di una perfetta riuscita, il Cristal Vinothèque appare pienamente vino, scolpito sull'intensità, per un Cristal reinventato.

Il Cristal Vinothèque si fregia così di una nuova identità, forgiata da un lungo affinamento su misura, una sboccatura tardiva e la nostra visione del genio del know-how della Champagne. Declinata in bianco e in rosé, giunta alla massima espressività, questa cuvée d'eccellenza incarna il più fedelmente possibile la nostra ricerca del grande vino.

Innanzitutto, un affinamento lunghissimo, che si protrae per due decenni, permette di iniziare questa lunga ricerca di freschezza, in un valzer a tre tempi: un affinamento dolce “*sur lattes*”, un affinamento dinamico “*sur pointe*” su tavole orizzontali (un know-how e un sistema di invecchiamento esclusivi della Maison Louis Roederer), poi un affinamento rilassato “*sur bouchon*”. La sboccatura tardiva, ultima rifinitura eseguita dallo Chef de Caves che sceglie il momento e l'ora, e il dosaggio discreto, permettono al vino di sprigionare tutto il suo splendore, una fusione di materia, esperienza e attesa.

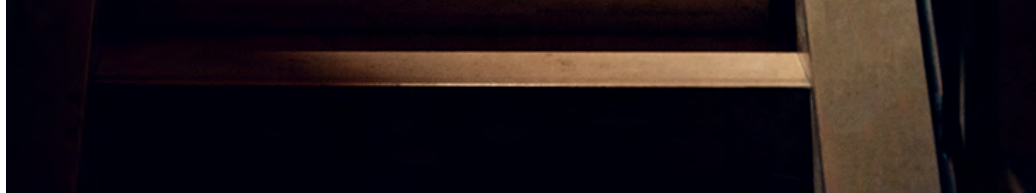
È un'opera collettiva, magistralmente orchestrata dalla lungimiranza e dall'intuizione, alla luce di una Natura che ogni anno rinnova la sfida. È anche il momento della Champagne, osannata, accompagnata da un affinamento su misura; un doppio meccanismo, simbiosi tra lo spirito di un luogo e il tempo, che fonda l'identità di questo champagne eccezionale.



Il Cristal è un gigante. Sempre in movimento, prende forma in una materia che inizia con il tempo e affina i suoi contorni anno dopo anno. È un vino di lenta costruzione, nato da un'origine, forgiato da un'identità, plasmato sia dalla Natura, sia dalla mano dell'Uomo.

MAESTOSO ALLA NASCITA, SFAVILLANTE AL MOMENTO DELLA PIENA MATURITÀ, IL CRISTAL SI RIVELA SOLO GRAZIE ALLA PAZIENZA E RAGGIUNGE LA SUA MASSIMA ESPRESSIONE DOPO VENT'ANNI.

Abbiamo voluto esaltarne la potenza e l'intensità, affermarne il carattere nella profondità delle cantine, con il contributo dell'autolisi dei lieviti e un lungo affinamento. Il Cristal Vinothèque si svela solo con la pazienza, nell'ottica di un processo di affinamento calibrato, una sboccura tardiva, e rivela così la dimensione "vino" del Cristal, la sua texture e i suoi aromi eccezionali.



La sfida, per lo Chef de Caves, è anticipare questa lenta costruzione e dotarla di tutte le caratteristiche che garantiranno una maggiore complessità.

L'affinamento su misura, il laboratorio del tempo, l'invecchiamento dinamico “*sur pointe*” fanno schiudere questo nuovo Cristal.

IL CRISTAL VINOOTHÈQUE È L'ESPERIENZA
DEFINITIVA DEL CRISTAL, IL SUO APICE
E IL SUO COMPIMENTO.





UN LABORATORIO DEL TEMPO

Un affinamento prezioso e meticoloso contribuisce a forgiare la statura del Cristal Vinothèque, determinando il futuro del vino e indirizzandolo con saggezza e precisione. Adattato all’annata e al clima, perfezionato e formulato dallo Chef de Caves, assume il suo pieno significato nel corso di un lungo processo di invecchiamento che dura vent’anni.

UN LUNGO RIPOSO “SUR LATTES”, NELL’OSCURITÀ
E NEL SILENZIO DELLE CANTINE – L’EVOLUZIONE
DELL’EFFERVESCENZA E DEGLI AROMI

Vi è dapprima un lungo periodo di riposo sui lieviti: questa fase preparatoria permette di arricchire gli aromi dello champagne e di rendere più complessa la struttura. Il vino acquista così texture e ampiezza, diventa più morbido, sostenuto dalla ricchezza dei lieviti che gli conferiscono un involucro più profondo e più strutturato.

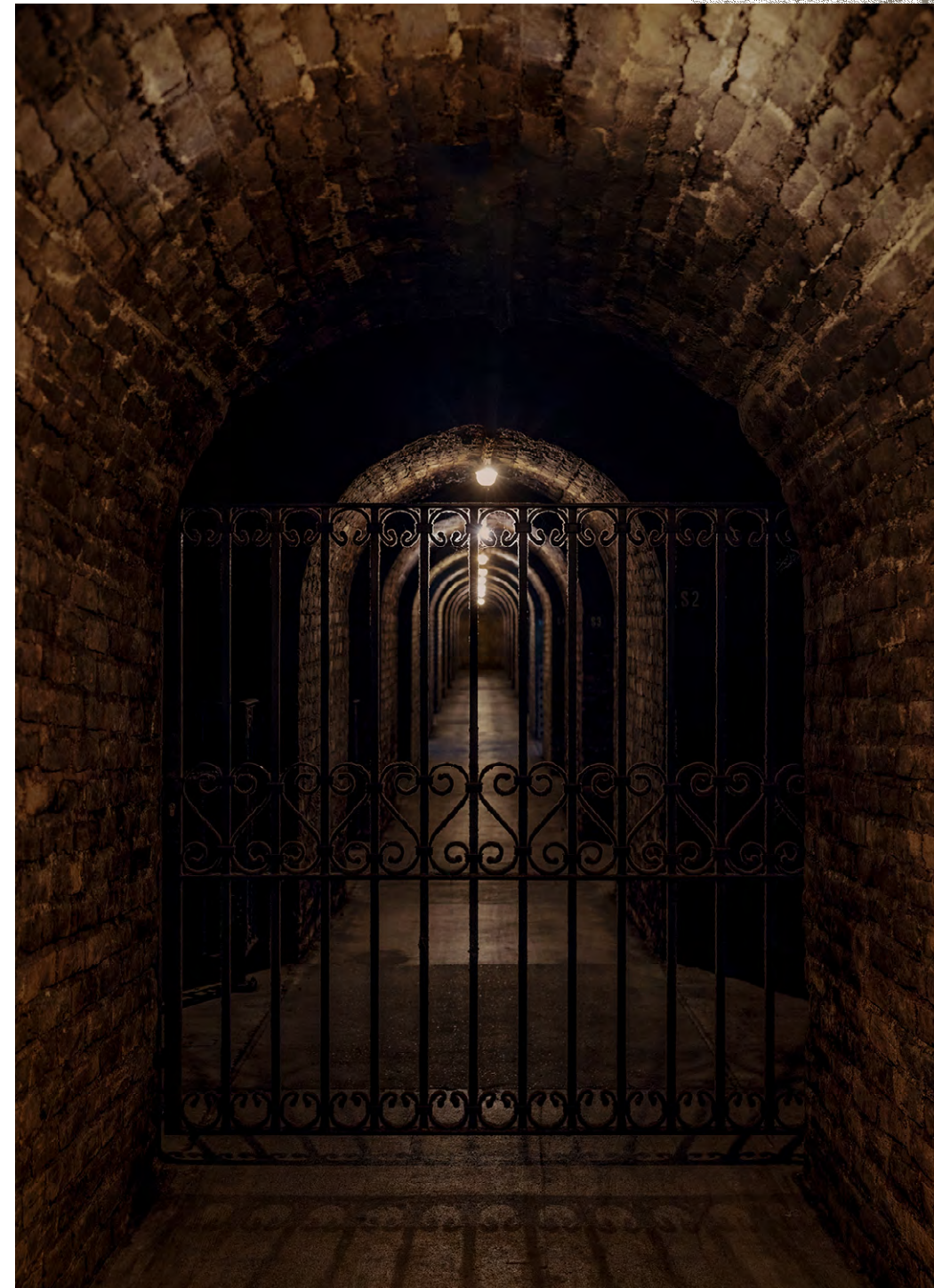


Il Cristal Vinothèque 2004 ha trascorso nove anni “*sur lattes*”, esprimendo una struttura di grande equilibrio, sostenuta da un’annata generosa che coniuga alla perfezione maturità e freschezza.

Questo tempo, necessario per la costruzione delle texture e per l’espressione del bouquet, afferma l’identità del Cristal Vinothèque e gli conferisce notevole spessore della materia, caratteristiche aromatiche fresche, giovanili, quasi saline, in cui il gesso si defila, lasciando spazio a una nuova espressione.

Inoltre, per effetto dell’autolisi, gli amminoacidi si concentrano dando origine all’umami, un processo aromatico potente che sintetizza i sapori e i gusti e rivela un’altra sfaccettatura espressiva.

È un Cristal reinventato che emerge da questa lunga permanenza “*sur lattes*” che inizialmente crea un contrasto sorprendente tra naso e palato, che poi si accordano e si riconciliano grazie a questa lunga attesa.





L'AFFINAMENTO DINAMICO “SUR POINTE”: UN’ESPRESSIONE DEL KNOW-HOW LOUIS ROEDERER - LA CONCENTRAZIONE DELLA MATERIA E DELLA TEXTURE

Successivamente, l’affinamento dinamico “*sur pointe*” concentra gli elementi, rallenta il tempo ed evita le insidie di un invecchiamento troppo rapido. A differenza degli affinamenti statici “*sur pointe*”, senza rotazione, questa operazione, sempre manuale, viene eseguita su tavole orizzontali, una peculiarità della Maison Louis Roederer, unica nella Champagne.

Questo sistema innovativo di tavole piate, messo a punto dallo Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon nel 2000, permette ai lieviti di accumularsi nel collo della bottiglia in modo molto regolare, creando così una barriera naturale e totale all’ossigeno. Questo sistema originale e ingegnoso conferisce alle bottiglie una posizione perfetta, inclinata verticalmente e capovolta. Per diversi anni, l’addetto al remuage le ruoterà di un quarto di giro ogni tre mesi, liberando così ancora più amminoacidi e assicurando una perfetta distribuzione del deposito nel collo della bottiglia.



Questa fase dinamica “*sur pointe*” è fondamentale perché permette al vino di concentrarsi e di rivelarsi sotto una nuova luce. Questo tempo di attesa è estremamente utile, poiché è in questa sorta di immobilità che si anima. Questo prolungamento dell’invecchiamento gli conferisce un leggero sentore di frutta secca, delicati aromi terziari ed empireumatici, pur rimanendo fedele al terreno gessoso che dà vita al Cristal.

Questo affinamento costante e su misura lo spinge “più lontano”, esaltandone i sapori e la texture. La dinamica di questo affinamento sprigiona così aromi che pochi champagne riescono a sviluppare; la sua effervescenza si ammorbidisce e il vino viene modellato sulla base della sua intensità e della sua freschezza.

In particolare, in questa annata 2004, equilibrata, elegante e di grande freschezza, in cui l’integrazione dei sapori è stata perfetta. Grazie a questi ulteriori 5 anni di affinamento dinamico “*sur pointe*”, evolve e sviluppa tutta la sua energia;

VINOTHÈQUE RIVELA COSÌ LA SUA TEXTURE
VELLUTATA, LA SUA INTENSITÀ E LA SUA RICCHEZZA.





IL TEMPO DI ATTESA “*SUR BOUCHON*”, UN’ULTIMA INTEGRAZIONE - L’ARMONIA DEL BOUQUET E DEI SAPORI

Viene poi il tempo dell’attesa “*sur bouchon*”: una volta sboccato, il vino raggiunge le condizioni di conservazione perfette e riposa così nelle nostre cantine scavate nella roccia, completamente al buio, a una temperatura di 11°C. Lo Chef de Caves esegue un dosaggio inferiore a quello del Cristal originale, 1 o 2 grammi in meno, ottenendo così uno champagne più maturo e più intenso. Questo dosaggio è un lascipassare per il viaggio che seguirà.

Sono poi necessari da 2 a 6 anni di ulteriore invecchiamento per permettere a tutti gli elementi di fondersi e di esprimersi. Per il Cristal Vinothèque 2004, si tratta di altri 6 anni di attesa dopo la sboccatura.

Ma questo periodo di riposo nelle nostre cantine è solo un pretesto per un nuovo inizio. Infatti, il Cristal Vinothèque è caratterizzato da una tale intensità di sapori e da questa rara concentrazione delle materie da essere pronto per un lunghissimo viaggio. Se conservato in condizioni di temperatura ottimali e al riparo dalla luce, continuerà a svilupparsi lentamente, rivelando la complessità che abbiamo voluto conferirgli creando questo “Cristal oltre il tempo”!





VINOTHÈQUE 2004



UNA FRESCHEZZA SEMPRE RINNOVATA

Il Cristal Vinothèque 2004 afferma la fresca identità del Cristal, la sua potenza e la sua intensità; vent'anni di attesa, nel cuore delle nostre cantine scavate nel gesso, hanno forgiato questo carattere unico che oggi ha raggiunto il suo apice.

Prodotto in un'annata fresca ed equilibrata, di grande generosità, con maturazioni empireumatiche raggiunte a fine ciclo, il Cristal 2004 concentra sin dalla sua nascita tutti i punti di forza di un "Cristal oltre il tempo". La maturazione ideale delle uve legata alla generosità dell'annata, la perfetta concentrazione dei sapori si riflettono in vini molto promettenti, dall'incredibile freschezza, con texture lunghe e concentrate che arrivano fino a oggi praticamente intatte.

Questa nuova edizione del Cristal offre un'altra prospettiva sulla sua arte, dopo 9 anni di affinamento "*sur lattes*", 5 anni di affinamento dinamico "*sur pointe*", la sboccatura a fine 2019 con un minimo aggiustamento del dosaggio originale e, infine, 6 anni di riposo finale.



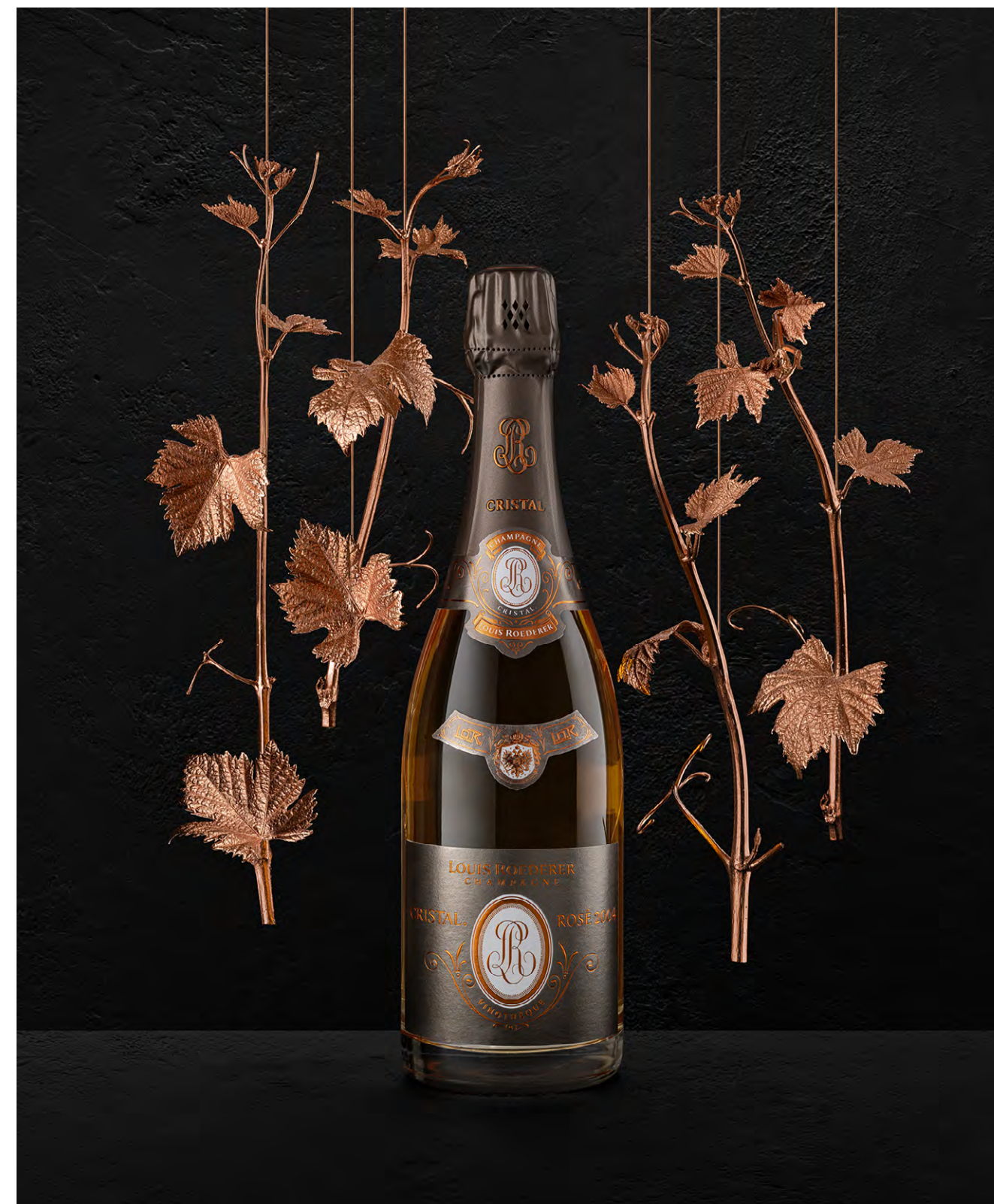


STRAORDINARIO NELLA SUA FINEZZA E NELLA SUA
FRESCA INTENSITÀ, IL CRISTAL VINOTHÈQUE BLANC 2004
CELEBRA L'AVVENTURA STRAORDINARIA DI POCHE
BOTTIGLIE CONSERVATE PER DUE DECENNI NELLE
CANTINE DELLA MAISON LOUIS ROEDERER,
ALLA RICERCA DELL'EQUILIBRIO PERFETTO.

Ormai invecchiato 20 anni, questo vino rivela tutta la sua complessità in un movimento trasparente e di infinita freschezza. Il naso ricco e profondo, con note di fiori bianchi, di mietitura, di agrumi concentrati, offre un carattere fresco, giovanile, quasi gessoso, che si alterna a sentori affumicati e tostati. Questa incredibile freschezza aromatica si sprigiona nelle bollicine complesse, dalla texture avvolgente, distesa da un'effervescenza deliciosamente carezzevole. L'impressione cangiante e tattile non perde di vista il carattere salino e l'eleganza del Cristal, fino al finale polveroso, con leggere note amare che aprono la strada alla buona tavola.

Di grande vibrazione, caratterizzato da una tonalità salmone con sfumature aranciate e ramate, il **Cristal Vinothèque Rosé 2004** è il risultato di 20 anni di attesa, forgiato da uve ricche di materia e di freschezza. I frutti aciduli, gli agrumi maturi, le note più affumicate, di spezie, di cioccolato e tostate si mescolano a un registro di sorprendente giovinezza, tra profumi di petali di rosa e di peonia e di gesso umido tipici delle vecchie viti di Pinot Noir di Aÿ. Segue una trama di grande vivacità, che unisce concentrazione, texture e freschezza con immensa ampiezza. Uno champagne snello, che trae incredibile energia e verticalità dal suo terreno gessoso.

SI RESTA STREGATI DA QUESTA CAREZZA
INIZIALE DELLA MATERIA E DELLE BOLLICINE,
SINO AL FINALE DALLA LUNGHEZZA
INFINITA E SALINA.



OLTRE LE FRONTIERE DEL TEMPO

IL CRISTAL VINOOTHÈQUE SI MOSTRA COSÌ
SOTTO UNA NUOVA LUCE;

è un'esplosione solenne, frutto di una Natura generosa guidata
dall'Uomo e di un *know-how* specifico che permette al vino di
accentuare la sua concentrazione e la sua texture, pur conservando
un'incredibile freschezza.





Questo ulteriore impulso offerto dal tempo, questa patina ventennale, lo rivelano a se stesso: è un Cristal diverso, guidato dalle note calde del suo compimento, che conserva la sua concentrazione aromatica, la sua dimensione vinosa in un'incredibile complessità.

UN CRISTAL “OLTRE IL TEMPO”, CHE SI ESPRIME
NELLA FASE DEL SUO MASSIMO SPLENDORE
E CHE CONTINUERÀ A EVOLVERSI.

Una mirabile variazione attraverso gli anni, la maturità e il passare del tempo, che si apre all'infinito e troverà la sua piena espressività negli abbinamenti gastronomici.



VINOTHÈQUE
CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE