



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

50^e anniversaire de la création
de CRISTAL ROSÉ



1974-2024. UN DEMI-SIÈCLE A PASSÉ.

50 années de réflexion, d'éclosion, de transformation ;

50 récoltes intenses, tantôt providentielles, tantôt plus ardues.

50 années d'écoute, d'observation, au plus près du vignoble et de la Nature.

50 années d'apprentissage, de changements, d'innovations et de progrès.

50 années de silences et d'étonnement, de joies et de réussites.

Toujours une seule cuvée,
chaque fois réenchantée :
Cristal Rosé.

Chapitre 1 : 1974-1997.

Aux origines, la quête de l'ultime finesse

Le tournant de l'année 1974

Les premières sélections parcellaires

Les prémices d'une technique nouvelle, l'infusion

Chapitre 2 : 1998-2006.

La plénitude de l'effet terroir

Le perfectionnement de l'infusion

A l'aube du changement climatique

Le changement des pratiques viticoles et l'effet terroir

Chapitre 3 : 2007-2017.

La révolution de l'infusion douce

L'infusion douce, une technique révolutionnaire et pionnière

Le tournant du millésime 2008

Le renouvellement des parcelles historiques

Chapitre 4 : 2017-2024.

Une histoire en mouvement

Une ode à la préservation du patrimoine végétal

A l'avant-garde de la sélection massale, « In Vinifera æternitas »

L'expérimentation permanente

Le génie de Cristal Rosé

Epilogue

Chronologie

Millesimes

« Cristal Rosé déploie une expression monumentale dans une matière légère comme un souffle. »

1974-1997.

*Aux origines,
la quête de
l'ultime finesse*

LE TOURNANT DE L'ANNÉE 1974

Chef d'œuvre de la Maison Louis Roederer, Cristal Rosé est une ode à la légèreté et au raffinement. A la manière d'un grand parfum, ce champagne élaboré comme une essence, tout en nuances de fragrances, déploie une expression monumentale dans une matière légère comme un souffle.

Créé en 1974 par Jean-Claude Rouzaud, Cristal Rosé rencontre immédiatement un succès d'estime auprès des plus grands amateurs.

Ce champagne iconique est une émanation de Cristal, repoussant les limites de ses parfums, de son énergie et de sa texture, déployant sa concentration et sa finesse dans une appréciation nouvelle. Jean-Claude Rouzaud, alors responsable du vignoble et des caves, perçoit très tôt l'importance de replacer la vigne au cœur du processus de création. Il repéra et sélectionna des parcelles iconiques de pinot noir à Ay et de chardonnay sur Avize et Le Mesnil-sur-Oger, créant ainsi le premier assemblage de Cristal Rosé à partir de la vendange 1974.

Son intuition posa les fondements d'une longue évolution, avec la mise en place d'une audacieuse méthode dénommée « infusion » qui allait bientôt s'affiner pour devenir le fil rouge de l'élaboration de Cristal Rosé.



LES PREMIÈRES SÉLECTIONS PARCELLAIRES

Surnommé « le Musigny de la Champagne », le secteur des Bonottes, à Ay, est le cœur du Domaine Cristal. Ses dorsales calcaires donnent naissance à des pinots noirs texturés et juteux, aux parfums chantants, magnifiquement équilibrés entre finesse et concentration.

C'est sur ce secteur que furent sélectionnées les premières parcelles de pinot noir de Cristal Rosé, aux maturations les plus précoces : la Bonotte Pierre Robert, la Gargeotte et la Côte du Moulin.

Quelques années plus tard, ce sont ces mêmes parcelles historiques qui fourniront la grande majorité de nos plants de sélection massale.

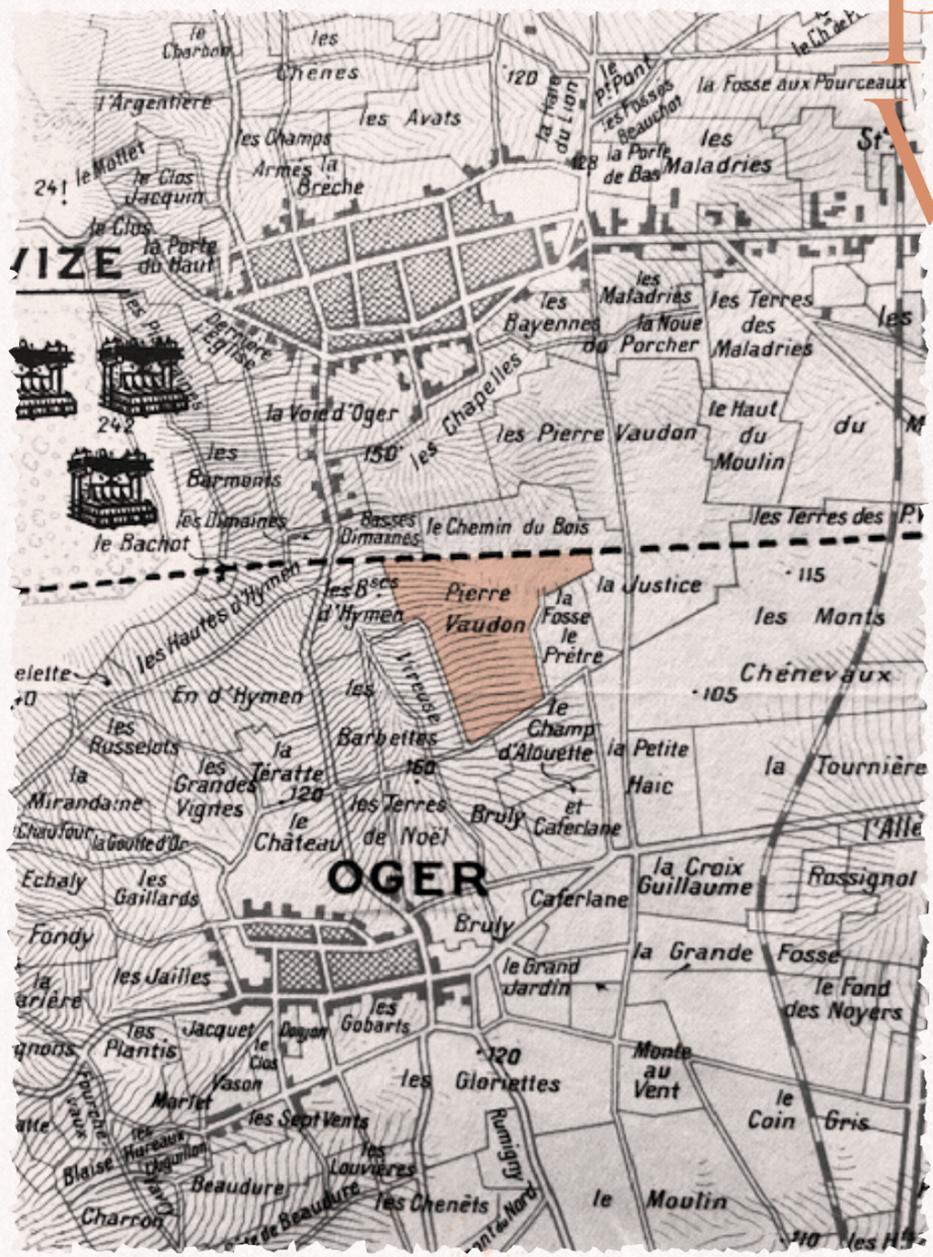
Pour contraster et affiner les parfums de ces pinots noirs à la concentration exceptionnelle, leur furent associés les chardonnays les plus tardifs, les plus crayeux et salins car récoltés en fin de vendanges dans les parcelles de Montmartin (Mesnil-sur-Oger) et Pierre Vaudon (Avize).



La Villers



Pierre Vaudon





LES PRÉMICES D'UNE TECHNIQUE NOUVELLE, L'INFUSION

Le premier millésime de Cristal Rosé est un habile assemblage de contrastes, issu des parcelles les plus anciennes et les mieux exposées de la Maison Louis Roederer. Il est aussi le fruit d'une méthode particulière et pionnière, l'infusion douce, qui deviendra par la suite la signature de la cuvée.

L'infusion est une intention nouvelle dans le monde du champagne rosé : afin d'extraire les précurseurs aromatiques les plus nobles contenus dans les peaux des raisins, une extraction maîtrisée et rapide des pinots noirs, en phase liquide, est mise en place, sans travail mécanique, avec pour seul allié la pression osmotique du jus de raisin. Cette première étape permet de conserver toute la délicatesse des arômes du pinot noir sans prendre le risque d'extraire des tanins qui pourraient sembler trop saillants au contact de l'alcool. Les jus sont ensuite « saignés » (c'est-à-dire dégagés du contact des peaux) puis assemblés avec des jus de chardonnay avant la phase de libération des arômes, révélés au cours de la fermentation alcoolique.

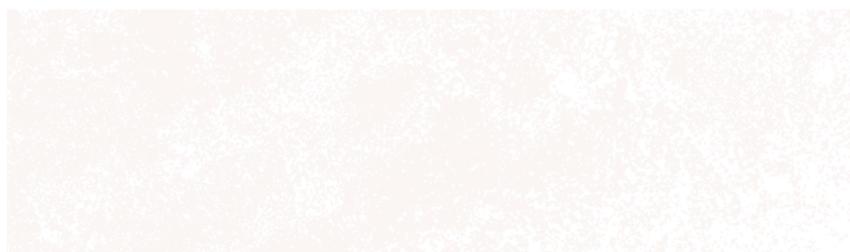
Ce procédé révolutionnaire s'est par la suite perfectionné et construit toujours, plus que jamais, l'identité de Cristal Rosé.

1998-2006.

La plénitude de l'effet terroir

LE PERFECTIONNEMENT DE L'INFUSION

Dès le milieu des années 1990, les maturités s'intensifient et les matières se concentrent sous l'effet du changement climatique. Les infusions courtes, d'un à deux jours, à température élevée (25-30°), laissent progressivement la place à des infusions à plus basse température (18-26°) car les matières et la couleur s'extrait plus facilement. L'objectif est aussi de limiter l'oxydation des jus pour préserver la plus grande finesse aromatique : les jus sont alors protégés par du gaz carbonique pendant la phase d'infusion qui s'allonge à 3-4 jours. Un jeu d'équilibriste que les moyens techniques et les années de réflexion permettent et encouragent.



A L'AUBE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le tournant des années 2000 marque un constat : le changement climatique est à l'œuvre et il faut renouveler le matériel végétal. Très tôt engagée en faveur de pratiques agricoles durables et vertueuses, la Maison amorce alors sa grande et discrète évolution. C'est pourquoi, dès 1998, une nouvelle parcelle située plus haut dans le coteau d'Aÿ et plus tardive, La Villers, est replantée après plusieurs années de jachère avec de jeunes plants issus de la sélection massale. C'est le début d'une redéfinition continue du parcellaire de Cristal Rosé.

Cette sélection rigoureuse des meilleurs plants de vignes, issus des vignes historiques de Cristal Rosé, s'établit en effet avec le choix de sélections massales donnant de petits rendements, des raisins denses et plus concentrés en parfums.

Ces fins réglages composent un ballet en perpétuelle métamorphose : une vigne nourrie avec patience, une terre travaillée en douceur, d'où jaillissent des fruits lumineux, intègres et vibrants.



LE CHANGEMENT DES PRATIQUES VITICOLES ET L'EFFET TERROIR



Dans le même temps, la transition vers une culture biologique régénérative est engagée dès 2006, en commençant par les parcelles du Domaine Cristal Rosé. Cette nouvelle pratique permet de renforcer l'effet terroir : les vignes sont plus équilibrées, les rendements plus faibles et les raisins offrent une maturité plus accomplie avec des jus plus concentrés, plus riches en matière et en sels minéraux ; ce changement de viticulture est un tournant majeur dans l'histoire de Cristal Rosé, car en s'appuyant sur une meilleure expression de son terroir, le vin exprime davantage de parfums, de subtilités et d'énergie.

2007-2017.

La révolution de l'infusion douce

L'INFUSION DOUCE, UNE TECHNIQUE RÉVOLUTIONNAIRE ET PIONNIÈRE

L'expression des arômes de Cristal Rosé était déjà magnifiée à travers la technique de l'infusion, mise en place dès les origines de la cuvée, mais il fallait aller plus loin, en distinguant avec encore plus de précision les deux phases d'infusion et de fermentation.

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves et du vignoble depuis 1999, va faire progresser la technique, s'inspirant notamment du travail des grands Maîtres de thé japonais, qui maîtrisent l'art de la préparation et de l'infusion des feuilles de thé afin d'extraire des jus encore plus frais, précis et brillants. Depuis près de 25 ans, ce travail en perpétuelle réflexion se poursuit pour toujours garantir une plus grande pureté de l'infusion.



En 2008, une nouvelle cuverie expérimentale voit le jour, dotée d'un matériel de pointe pour préparer la matière avant le début de l'infusion avec encore plus de précision. Les raisins sont vendangés dans de petites clayettes avant d'être rapidement refroidis, ce qui freine le processus oxydatif et préserve ainsi l'intensité et la pureté du fruit originel. Ils sont ensuite triés minutieusement pour éliminer les fractions insuffisamment mûres ou ayant subi les aléas climatiques ; les rafles, les tiges et les feuilles herbacées sont éliminées et les baies sont « pincées » au moment de la mise en cuve pour libérer le jus nécessaire à l'infusion. Ainsi protégées de l'oxydation, les infusions s'allègent et s'allongent jusqu'à 6 à 7 jours avant d'être « saignées » puis assemblées aux jus de chardonnay.

Si l'infusion devient plus douce, la fermentation, elle, est réinventée pour devenir plus dynamique, tumultueuse et expressionniste : les levures viennent révéler les arômes d'un trait net, appuyé et précis, tout en développant une texture veloutée, parfaitement intégrée, à la finale saline ; intensément Champagne !



LE TOURNANT DU MILLÉSIME 2008

Dès 2008, le procédé d'infusion douce est ainsi mis en œuvre. Les jus obtenus sont plus parfumés et plus frais, les teintes plus éclatantes. L'aromatique capture désormais le fruit sur sa fraîcheur et la capacité de vieillissement du vin s'allonge.



2008 est à double-titre une année charnière et de triomphe : celle d'un millésime de légende, sans doute l'un des plus grands millésimes de Cristal Rosé jamais réalisés ; celle d'un changement de nature de l'infusion et de paradigme. Porté par la beauté de l'année et les changements de viticulture et de vinification, Cristal Rosé 2008 demeure un absolu dans l'histoire de la cuvée.





LE RENOUVELLEMENT DES PARCELLES HISTORIQUES

Les parcelles du Domaine Cristal Rosé sont veillées comme un jardin, un laboratoire d'idées et d'innovations d'où germent les grandes avancées culturelles de la Maison.

En 2016, un schéma de renouvellement du vignoble se met en place pour garantir l'avenir de Cristal Rosé ; La Gargeotte est alors replantée avec les sélections massales de Cristal Rosé. Ces travaux au vignoble préfigurent et amorcent le long chemin d'expérimentation de la Maison Louis Roederer, engagée dans la préservation du patrimoine végétal.

Cette gestion patrimoniale s'inscrit dans le temps long de la mise en œuvre de nos vins. L'identité Cristal est unique et à part dans l'histoire des grands vins de Champagne.

2017-2024.

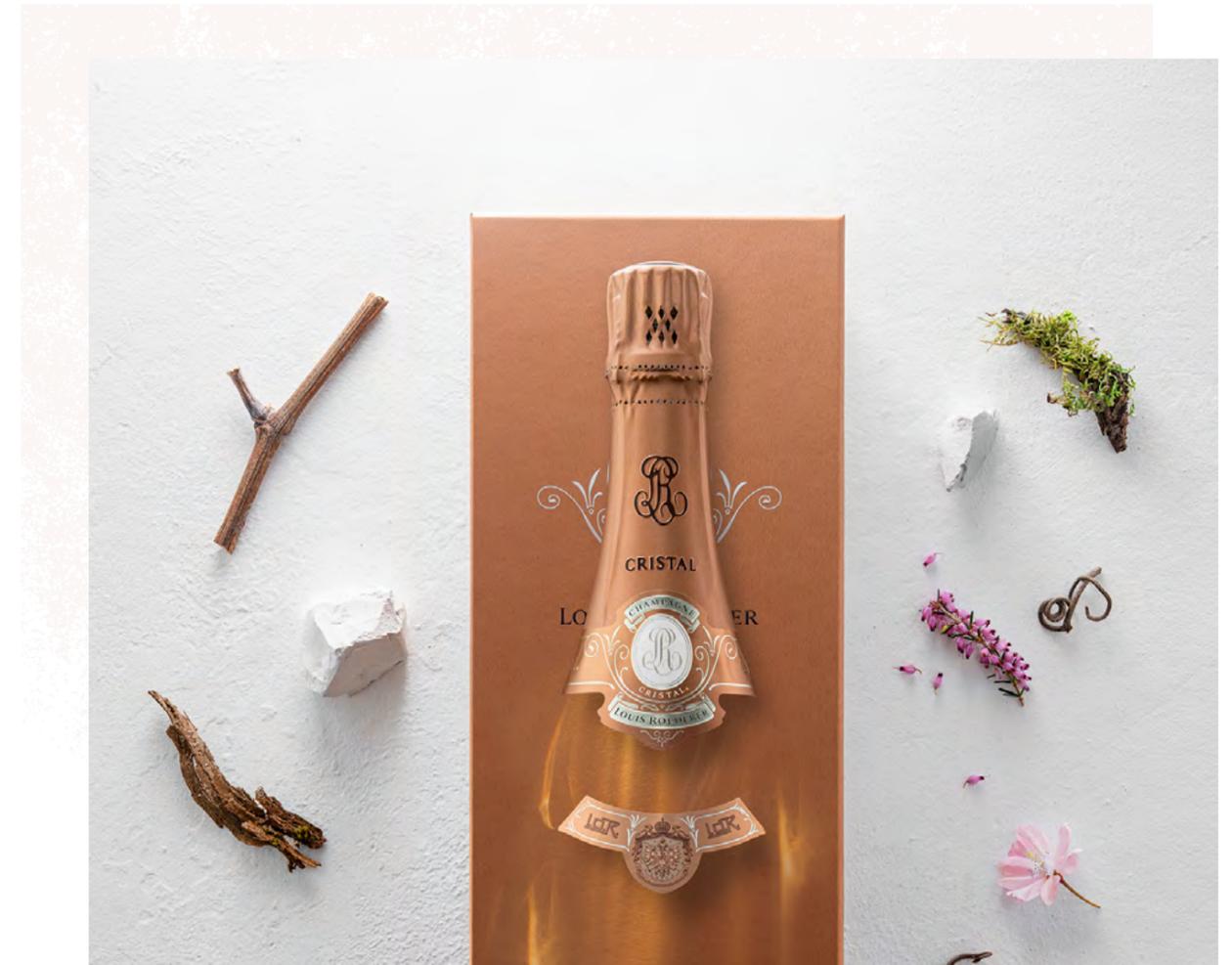
Une histoire en mouvement

UNE ODE À LA PRÉSERVATION DU PATRIMOINE VÉGÉTAL

L'histoire de Cristal Rosé se confond avec celle de la Maison Louis Roederer et ses transformations.

Il y a 50 ans, les parcelles qui entraient dans l'assemblage de Cristal Rosé étaient celles qui portaient les plus vieilles vignes, avec des raisins à la maturation optimale. L'existence même de cette nouvelle cuvée a permis leur conservation et, quelques années plus tard, la pratique de la sélection massale à partir de ces plants historiques.

Aujourd'hui, nous sommes convaincus qu'il faut garder intact un conservatoire de plants et de pratiques, préserver un héritage patrimonial et végétal pour le transmettre aux générations futures. Cristal Rosé a joué ce rôle déterminant dans l'histoire de la Maison.



A L'AVANT-GARDE DE LA SÉLECTION MASSALE, « IN VINIFERA ÆTERNITAS »

La Maison a toujours eu pour credo d'accompagner la nature avec douceur et de mettre en place les pratiques les plus vertueuses : préservation de la diversité génétique des plants par la sélection massale, culture des porte-greffes - le végétal qui porte le plant - directement sur les Domaines (un métier de pépiniériste à part entière), taille respectueuse du flux de sève, entretien des haies et des murets, implantation de ruches, présence d'arbres fruitiers (de vieilles variétés de pêchers, poiriers et pommiers), alternance de la culture et de la jachère, maintien du parcellaire comme autant de mosaïque géologique.

L'année 2018 marque une étape importante dans la préservation de notre héritage patrimonial et végétal. En effet, il aura fallu vingt ans pour que les vignes de La Villers, plantées en 1998, développent en profondeur leur système racinaire sur le socle calcaire. A partir du millésime 2018, La Villers devient le cœur du pinot noir de Cristal Rosé.



En 2021, la parcelle de la Bonotte Pierre Robert est replantée avec des densités de plantation plus élevées et des haies foliaires plus importantes pour concentrer encore un peu plus les arômes des raisins. Les plants choisis ont aussi profité de l'immense travail de sélection massale réalisé par les équipes de la Maison : ils ont la particularité d'avoir des grappes plus petites mais suffisamment lâches pour prolonger le processus de maturation.

Rappelons que dès la fin des années 90, sous l'impulsion de la famille Rouzaud et de Jean-Baptiste Lécaillon, une réflexion fut menée sur l'avenir de la viticulture. « Il fallait régénérer le matériel végétal et retrouver une partie de la singularité de notre style par la sélection massale. » affirme Jean-Baptiste Lécaillon.

La Maison Louis Roederer a puisé dans les vieilles vignes préclonales du Domaine Cristal, plantées avant les années 60, de façon à constituer des conservatoires de plants et une pépinière maison. En 2015, une collection de 112 individus sains fut structurée et le même travail est actuellement en cours avec les porte-greffes.

Ainsi, anticipant un changement d'époque et de paradigme, Cristal Rosé a permis l'éclosion de ces pratiques vertueuses et appuyé la recherche constante de qualité de la Maison Louis Roederer.





L'EXPÉRIMENTATION PERMANENTE

Cristal Rosé ouvre une nouvelle ère, préfigure une époque et amorce un changement radical dans nos façons de travailler, de penser la nature et de l'accompagner... Aujourd'hui encore, le savoir-faire demeure, et les millésimes s'égrainent, offrant chaque fois une nouvelle facette de son parcellaire, en révélant toujours un pan inexploré, pour restituer le meilleur de la Champagne.

Au chai, la précision est le reflet de cette quête d'excellence, et les infusions évoluent en permanence pour rechercher toujours plus de croquant et de parfums dans les vins.

Chaque nouveau millésime révèle toujours le caractère de Cristal mais chaque fois sous un prisme différent, tel un kaléidoscope de saveurs et de textures.

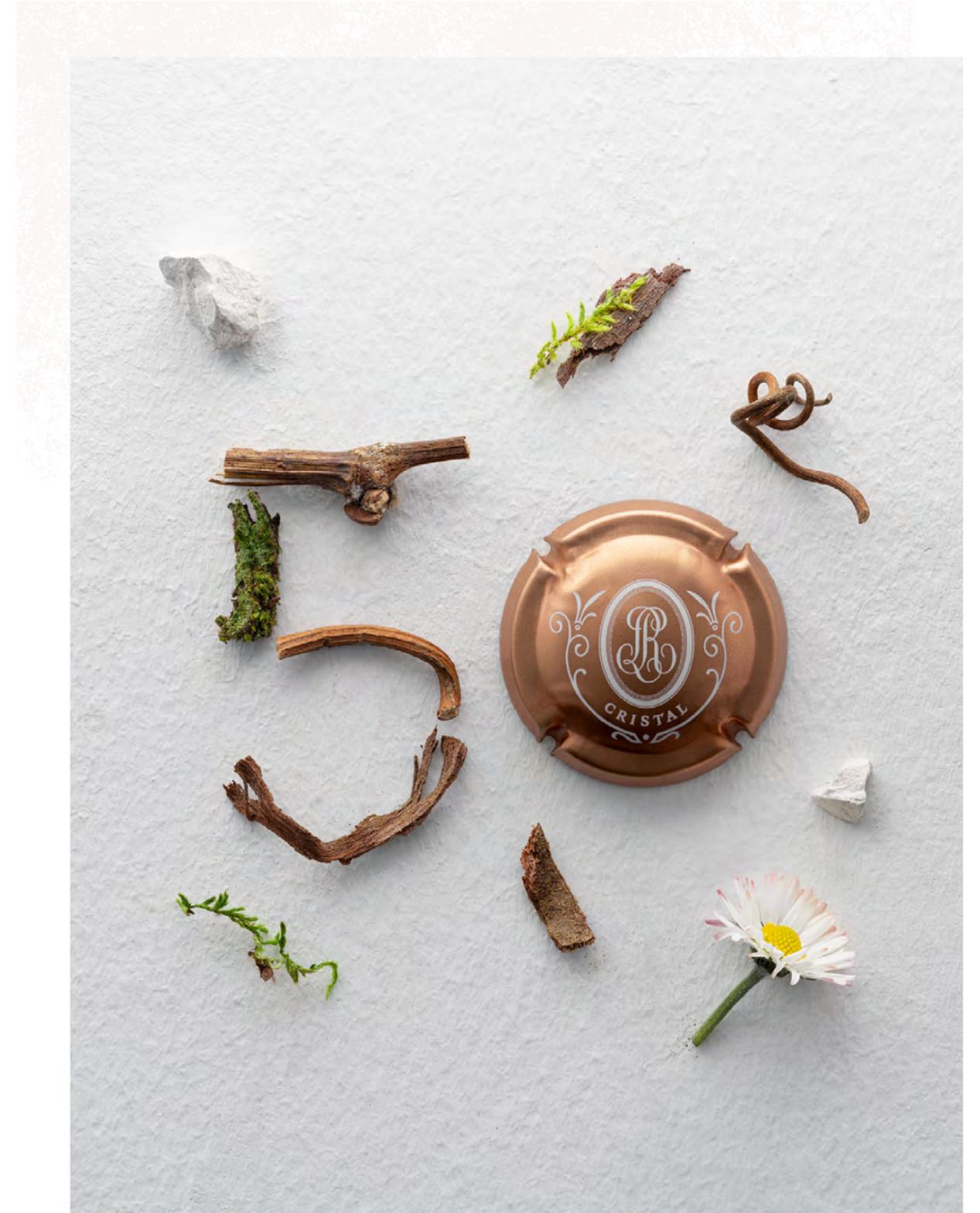


LE GÉNIE DE CRISTAL ROSÉ

Depuis 1974, Cristal Rosé offre l'expression la plus pure d'un grand champagne, dans une forme d'énergie, de présence envoûtante et de finesse : la maîtrise absolue et l'assise d'un grand vin de Champagne voué à défier les années.

Cristal Rosé est un grand champagne où la craie s'illustre dans sa plus pure expression, couplée à l'infusion douce, lui offrant cette forme d'énergie, de raffinement et de texture poudrée d'une ultime finesse.

Frais et de grande précision, Cristal Rosé révèle une gamme complexe de saveurs, de pêche de vigne et de fruits des bois. C'est un ensemble soyeux et aérien, d'une grande pureté aromatique, où l'on perçoit aussi des notes de noyau et de fruits rouges, une salinité transperçante et une sensation soyeuse envoûtante : un champagne virtuose, qui éclate de tension et de vérité.



Cette histoire en mouvement de Cristal Rosé suit en parallèle celle de la Maison et instaure un dialogue continu entre le vignoble et les caves. Premier à avoir cerné les enjeux de cette double correspondance, Jean-Claude Rouzaud a posé les fondements d'une réinterprétation permanente. La quête d'excellence et l'accentuation des techniques se sont poursuivies par la suite, améliorant sans cesse la précision et la finesse de ses vins. C'est cet habile croisement, ce va-et-vient incessant entre la réalité du vignoble et la liberté de création par la vinification qui font la singularité de cette Maison de Champagne familiale.



Les millésimes de Cristal Rosé élaborés au cours de son demi-siècle d'existence :

1974, 1975, 1976, 1978,
1981, 1982, 1983, 1985, 1988, 1989,
1990, 1995, 1996, 1999,
2000, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,
2012, 2013, 2014

CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin