LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2015

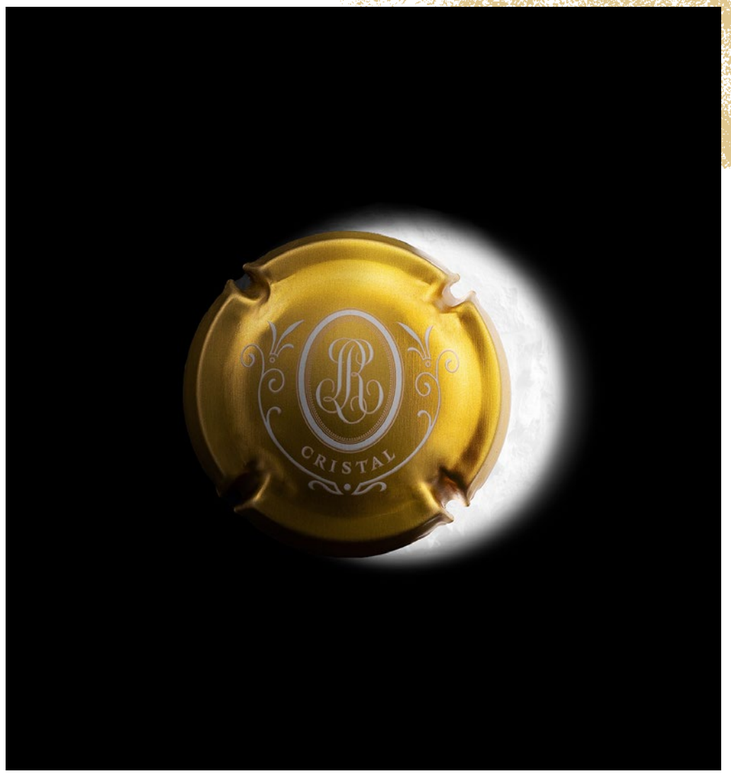
Einer Symphonie gleich spielt dieser Cristal uns eine Melodie,
die sich stark von jener der vorausgegangenen Jahrgänge unterscheidet.
Diese hervorragende Cuvée des Hauses Louis Roederer
ist hervorgegangen aus den Weinbergen der Domaine Cristal,
in perfekter Harmonie mit Jahreszeiten, Klima und den respektvollen
Weinbaumethoden des Champagnerhauses. Wie ein Cru aus dem Burgund
lebt dieser Wein von seinen Böden, seiner energetischen Schwingung
und seiner engen Verbindung zu Sonne und Licht.

EIN ZEITLOSES WEINGUT

Die 70 Parzellen der Domaine Cristal werden jedes Jahr im Streben nach Kontinuität bei gleichzeitiger, ständiger Weiterentwicklung biologisch bewirtschaftet. Was sich nicht weiterentwickelt, geht zugrunde, was sich ziellos im Kreise dreht, verliert sich.

Die Kontinuität der Weinberge, die den Cristal hervorbringen, liegt in der Veränderung. Jedes Jahr werden nur die schönsten Parzellen, über die Klima und Vegetationszyklus entscheiden, ausgewählt. Nur so kann gewährleistet werden, dass unser Wein nichts von seiner Authentizität verliert und die Seele des Cristal eingefangen wird.

Die 70 außergewöhnlichen Einzellagen wurden seit dem Jahr 1845 mit großer Sorgfalt und Geduld von mehreren Generationen des Hauses Louis Roederer aufgebaut. Der Weinbau verfolgt einen traditionellen, schonenden Ansatz, der die Natur respektiert und auf umweltfreundliche Methoden setzt, wie Massenselektion, sanften Rebschnitt, lange Brachezeiten und biodynamischen Kompost. Diese Methoden sind von der Permakultur inspiriert, in der das Ökosystem sein eigenes Gleichgewicht findet, so dass ein enges Band zwischen Mensch und Natur entsteht. Auf 30 Hektar kommen – insbesondere bei den ältesten und jüngsten Rebstöcken, welche am empfindlichsten sind –, auch Pferde zum Einsatz.



Diese Parzellen befinden sich in 7 Grand-Cru-Lagen: 40 % sind mit Chardonnay bestückt und liegen auf den Hängen von Avize (10 Parzellen), Cramant (11 Parzellen) und Mesnil-sur-Oger (9 Parzellen). Auf 60 % der Parzellen mit Lagen in Ay (10 Parzellen), Verzenay (17 Parzellen), Verzy (12 Parzellen) und Beaumont-sur-Vesle (1 Parzelle) wächst Pinot Noir, eine Verteilung, die genau der Zusammensetzung des Weins entspricht.

Cristal ist seinem Boden und seinem Terroir treu und ein Spiegelbild der ganzen Vielfalt und Opulenz, die die Natur zu bieten hat.

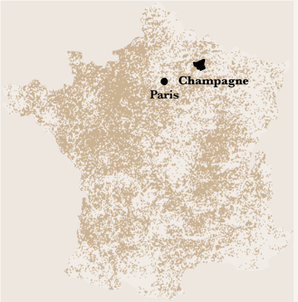
Dieser Ausdruck wird noch verstärkt von einem Weinbau auf höchstem Niveau und einer rigorosen Weinselektion mit Massenauslese für geringere Erträge an Trauben mit besonders dichten, konzentrierten Aromen.

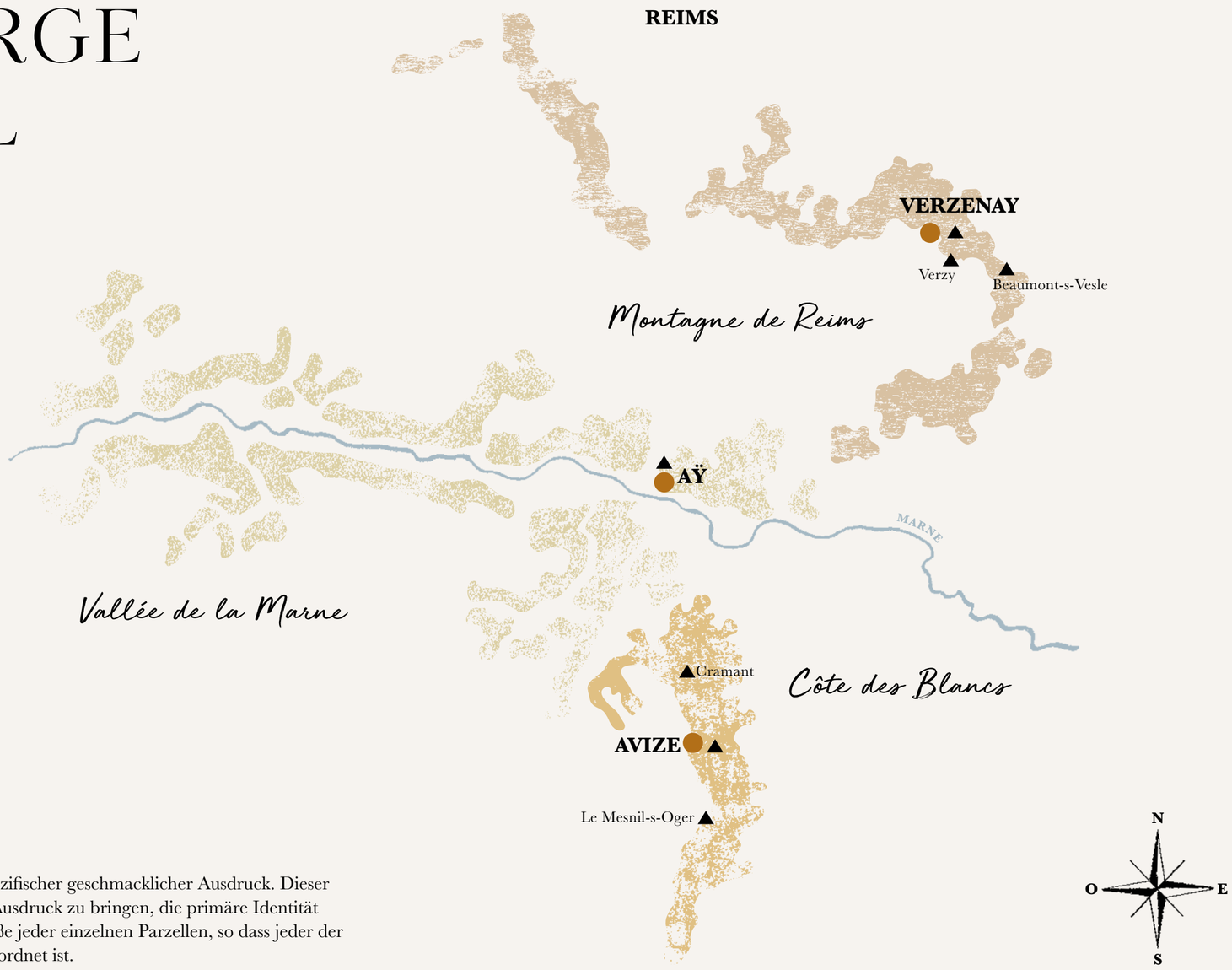
Der Kreideboden, dessen Kieselsteine das Sonnenlicht reflektieren, ist in der Champagne einzigartig. Dieses geschützte Kleinod wird vom Team des Hauses Louis Roederer gehegt und gepflegt wie ein Garten Eden. Die Winzer lassen ihren Böden eine Sorgfalt angedeihen, die ihrem Grand-Cru-Status gerecht wird, als könnten diese kostbaren Böden ihnen im Verlauf des Jahres das Geheimnis alles Lebenden und der ganzen Magie des Weins offenbaren.

Jedes Jahr werden nur die besten Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben der 45 Parzellen ausgewählt, die ausschließlich mit über 20 Jahre alten Reben bestückt sind, welche tief in den Kreideböden verwurzelt sind. In ständigem Streben nach perfekter Harmonie, dem Markenzeichen dieses ganz besonderen Champagners, entstehen Weine mit dem reinsten und kalkhaltigsten Charakter.

DIE WEINBERGE VON CRISTAL

45 PARZELLEN AN 7 ORTEN:
Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant





- UNSERE WEINBERGE „LA MONTAGNE“
- UNSERE WEINBERGE „LA CÔTE“
- UNSERE WEINBERGE „LA RIVIÈRE“
- ▲ ORTE, IN DENEN SICH DIE 45 PARZELLEN VON CRISTAL BEFINDEN
- ● KELTERANLAGEN VON LOUIS ROEDERER

—

Jede Parzelle wird separat kultiviert und vinifiziert. Somit entspricht jeder Einheit ein spezifischer geschmacklicher Ausdruck. Dieser parzellenbezogene Ansatz erlaubt es uns, die Signatur des Bodens und des Klimas zum Ausdruck zu bringen, die primäre Identität der Trauben. Die Größe der Tanks richtet sich bei Roederer nach der individuellen Größe jeder einzelnen Parzellen, so dass jeder der insgesamt 45 Parzellen ein bestimmter Tank aus Edelstahl oder französischer Eiche zugeordnet ist.

EIN WEIN, DER SEINE BÖDEN SPIEGELT

In der Geschichte der großen Weine der Champagne ist Cristal einzigartig und mit keinem anderen edlen Wein der Region vergleichbar. Dieser Wein spiegelt seine Böden, entspringt der Erde und reckt sich dem Licht entgegen, greift nach dem Himmel, den er fast zu erreichen scheint.

Cristal steht für Evolution. Ein Wein, der mit zunehmendem Alter immer zahlreichere und vielseitigere Facetten seiner Persönlichkeit offenbart.

Das Streben nach Exzellenz spiegelt sich am deutlichsten in der bemerkenswerten Präzision der Arbeit im Weinkeller. 25 % des Weins werden ohne jegliche malolaktischen Gärung in Holzfässern ausgebaut, um die außergewöhnliche Reinheit der Frucht, ihren Glanz und ihre Frische zu bewahren. Dann überlässt man es der Zeit, ihre Wunder zu bewirken, indem der Wein sechs bis sieben Jahre sur lattes und nach dem Degorgieren weitere sechs bis zwölf Monate reift.

In jedem neuen Jahrgang zeigt sich der unverwechselbare Charakter von Cristal, wenngleich sich jedes Mal Aromen und Texturen, den Facetten eines Kaleidoskops gleich, ein wenig anders zusammenfügen. Diese sich ständig ändernden Nuancen, die der fortwährenden Erneuerung geschuldet sind, überraschen und begeistern Cristal-Liebhaber immer wieder von neuem.

KONZENTRIERTE AROMEN - DAS MARKENZEICHEN EINES SPEKTAKULÄREN JAHRGANGS

2015 war ein warmes, sonnenreiches Jahr mit mehreren Hitze- und Trockenperioden, so dass sich die Regenfälle am Ende des Sommers, welche es den Trauben erlaubten, ihre ganze Frische zu bewahren, als sehr segensreich erwiesen. Die klimatischen Wetterverhältnisse sorgten für saftige, reife, konzentrierte und auswogene Trauben. Cristal 2015 hat von diesen kontrastreichen meteorologischen Bedingungen profitiert. Sie spiegeln sich in seinem stark kreidigen Charakter und in den Schwingungen der Böden, die er auf das Trefflichste eingefangen hat.

Im Einklang mit dem Trend dieses Jahrzehnts, das geprägt war von einem kontinentalen Klima, hat der Jahrgang 2015 ausgereifte, gut strukturierte Weine hervorgebracht, die mit einer schon fast unverschämten Frische aufwarten, welche sie ihren hellen Böden verdanken. Die Reinheit der Kreideböden tritt, hervorgehoben durch die sanften, effizienten Weinbaumethoden des Hauses, deutlich zutage und offeriert eine ideale Symbiose von herrlicher Reife und Frische.

EIN VIBRIERENDER CRISTAL

Bereits jetzt zeichnet sich ein dicht konzentrierter, erlesener, charmanter Cristal ab, der sein Potenzial jedoch bei weitem nicht ausgeschöpft hat.

Zum ersten Mal seit 2002 sind 2015 in die Komposition des Cristal insgesamt 45 Parzellen eingeflossen, die allesamt mit über 20 Jahre alten Reben bestückt sind. Der konzentrierte Charakter dieses kontinentalen Jahres hat uns diese außergewöhnliche und seltene Möglichkeit eröffnet. Es ist geradezu magisch, heute zu sehen, wie das Gut in seiner Gesamtheit die Identität dieses einzigartigen Weins prägt: reine Frucht, unglaubliche Finesse und eine elegante Länge.

Dieser Treue zu seinen Böden verdankt Cristal seine Konsistenz, handelt es sich doch um einen Wein, der auf Zeit setzt, auf Jahreszeiten, Reifezyklen und Tradition.

Er strebt nach Exzellenz, Reinheit und Harmonie, mit dem Ziel, einen Wein hervorzubringen, der die Schwingungen seines Terroirs einfängt und dessen ganze Persönlichkeit spiegelt.

Der Kellermeister braucht dieses Spiegelbild lediglich zu justieren und dem Wein den Ausbau angedeihen zu lassen, der ihm am besten entspricht, damit er sein ganzes Potenzial entfaltet.

EIN VON KALKBÖDEN GEPRÄGTES TEMPERAMENT

Als Ergebnis einer perfekten Verbindung von Weichheit und Konzentration liefert Cristal 2015, ausgestattet mit einer wunderbaren Reife, köstliche, intensive Aromen, welche eine herrliche Energie und eine geradezu magische Schwingung aufweisen. In diesem zeitlosen Champagner, dessen Temperament von seinen kalkreichen Böden geprägt ist, spiegelt sich ein sehr sonnenverwöhntes Jahr.

Im Bukett offenbaren sich zunächst die auf den Chardonnay zurückzuführenden Erntearomen sowie Noten von gelben Früchten und gerösteten Mandeln. Der Pinot Noir steuert Noten von saftigen roten Früchten bei. Am Gaumen gibt sich dieser Champagner kraftvoll mit einer intensiven Schwingung, die mit ihrer samtweichen Textur und feinen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten und jodhaltigen Gewürzen beeindruckt.

Ein Wein, dessen Charakter von den kalkreichen Böden seiner Lagen geprägt ist und dessen Perlage sich überaus energievoll zeigt. Ein Champagner mit einer immensen vertikalen Fülle, frisch, präzise und ziseliert. Das überaus schmackhafte Finale stützt sich auf vom Holz beeinflusste, saftige, saline Noten. Es ist dicht konzentriert und verfügt zugleich über eine große Aromafeinheit.

Mit seiner Ausgeglichenheit erinnert Cristal 2015 mehr an seine kalkreichen Böden als an den sonnigen Charakter seines Jahrgangs. Ganz Cristal, ganz 2015 ! Mit einem überragenden Lagerpotenzial.

Für mehr Informationen über unsere Weine scannen Sie bitte diesen QR-Code ein:

CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin