



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2015

Comme une nouvelle symphonie, la cuvée **Cristal** résonne d'une tonalité différente à l'aune de son dernier millésime.

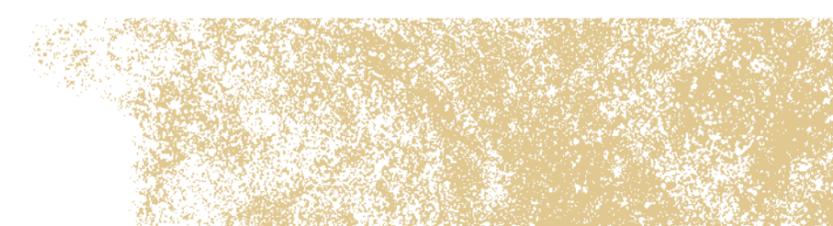
Née sur le Domaine Cristal, cette cuvée iconique de la Maison de Champagne Louis Roederer bat au rythme des saisons, du climat et du travail de la vigne. Comme un cru bourguignon, ce vin de Champagne se nourrit de ses sols, de sa vibration et du lien qui l'unit au soleil et à la lumière.



LA PERMANENCE DU LIEU

Les 70 parcelles du domaine Cristal, cultivées en agriculture biologique, assurent chaque année sa permanence et son changement. Tout ce qui n'évolue pas périt, tout ce qui tournoie se perd...

Sur le vignoble dédié à la cuvée Cristal, la permanence est dans le changement et chaque année, selon le climat et le cycle végétatif, seules les plus belles parcelles sont retenues, pour ne saisir de Cristal que son cœur battant le plus authentique.

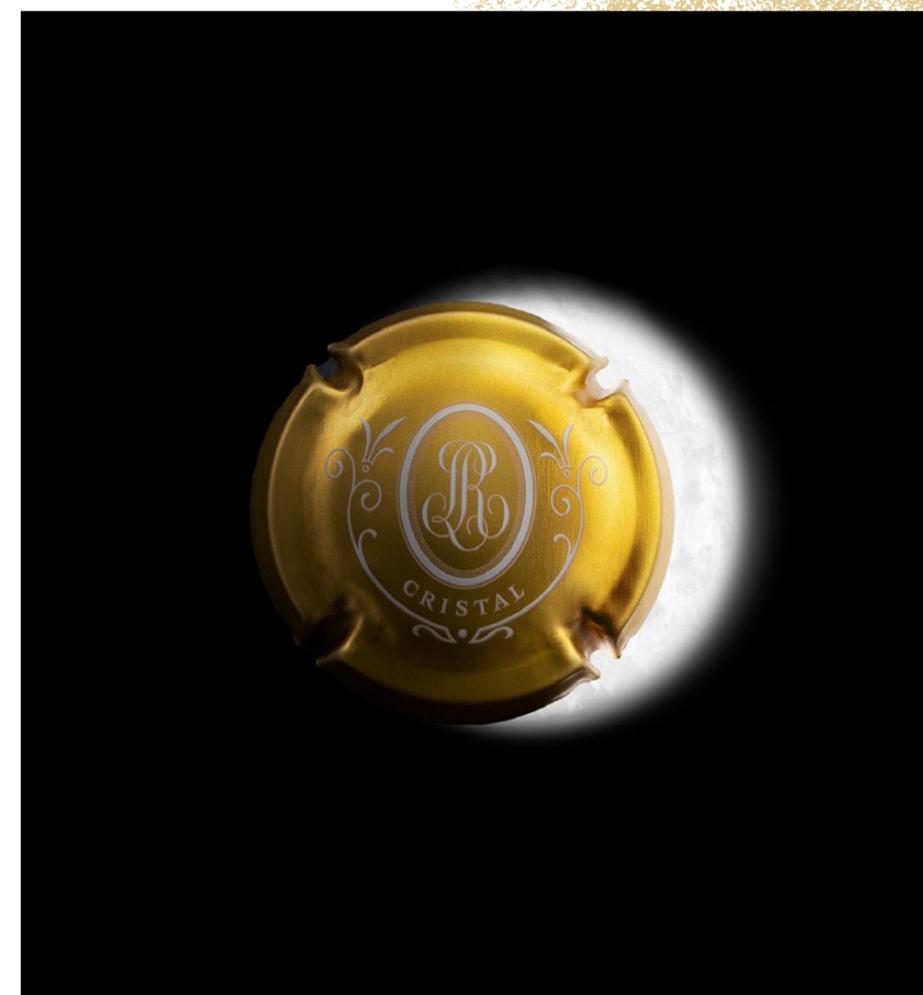


Ce sont 70 lieux-dits exceptionnels, patiemment constitués depuis 1845 par les générations de la Maison Louis Roederer. Ils sont travaillés sur mesure, dans une démarche vigneronne et le respect du vivant, mettant en oeuvre au quotidien des pratiques vertueuses, comme la sélection massale, la taille douce, des jachères longues et des composts biodynamiques. Des méthodes inspirées du modèle de la permaculture où l'écosystème ajuste son équilibre et relie l'Homme à la Nature. 30 hectares sont aussi menés au cheval, notamment pour les plus vieux ceps et les jeunes vignes, plus fragiles.

Ces parcelles sont situées dans 7 Grands Crus : 40% sont plantées en Chardonnay sur les coteaux d'Avize (10 parcelles), Cramant (11 parcelles) et Mesnil-sur-Oger (9 parcelles) et 60 % sont plantées en Pinot noir sur les coteaux d'Ay (10 parcelles), Verzenay (17 parcelles), Verzy (12 parcelles) et Beaumont-sur-Vesle (1 parcelle), à l'exacte superposition de l'assemblage du vin.

*Ainsi, Cristal reste fidèle à son sol et son terroir,
il est le reflet ultime de cette Nature généreuse.*

Et pour la révéler davantage, au travail haute couture se joint une sélection rigoureuse des meilleurs plants de vignes, avec des sélections massales donnant de petits rendements, des raisins denses et concentrés en parfums.





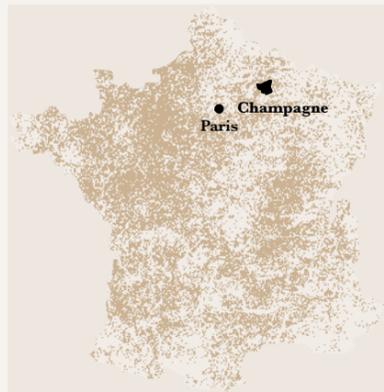
Le sol de craie, où les cailloux reflètent la lumière du ciel, est unique en Champagne. Dans cet écrin préservé, un enclos de nature choyé comme un jardin d'Eden, les équipes de la Maison Louis Roederer œuvrent à l'année. En vigneron attentifs, ils veillent ces terres comme un grand cru, comme si cette terre si précieuse pouvait leur révéler, au détour d'une année, le secret du vivant et la magie du vin.

A chaque millésime, la sélection ne retient que les meilleurs Pinots et les meilleurs Chardonnays issus des 45 parcelles de plus de 20 ans d'âge, bien enracinés dans la matrice crayeuse. C'est ici que naissent les vins les plus purs et les plus crayeux dans cette quête d'harmonie symbolisée par la cuvée.



LE VIGNOBLE CRISTAL

45 PARCELLES, SUR 7 VILLAGES :
*Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ,
Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant*



- NOTRE VIGNOBLE DE « LA MONTAGNE »
- NOTRE VIGNOBLE DE « LA CÔTE »
- NOTRE VIGNOBLE DE « LA RIVIÈRE »
- ▲ VILLAGES OÙ SONT SITUÉES LES 45 PARCELLES CRISTAL
- PRESOIRS LOUIS ROEDERER

Chaque parcelle est cultivée et vinifiée séparément ; ainsi, à chaque unité de lieu correspond une unité de goût. Cette approche parcellaire permet d'exprimer la signature du sol et du climat, l'identité première du raisin. Les cuves de la Maison sont dimensionnées aux surfaces, de façon à ce que chaque entité du vignoble Cristal, soit 45 parcelles, vienne se loger exactement dans chacune des cuves en inox ou en bois de chêne français.





UN VIN DE SOLS

L'identité Cristal est unique et à part dans l'histoire des grands vins de Champagne. C'est un vin de sols et de profondeur, un vin de terre tourné vers la lumière, qui s'élance vers le ciel et semble presque l'atteindre.

Tourné vers l'avenir, Cristal ne cesse de révéler, au fur et à mesure de son vieillissement, différentes facettes de son œuvre et de sa personnalité.





Au chai, la précision est le reflet de cette quête d'excellence ; 25% sont vinifiés sous bois, sans aucune fermentation malolactique pour préserver la pureté du fruit, son éclat et sa fraîcheur. Puis le temps fait son œuvre : six à sept années de vieillissement sur lattes en moyenne plus six à douze mois après dégorgement font le compte d'un millésime de Cristal.

Chaque nouveau millésime révèle toujours le caractère de Cristal mais chaque fois sous un prisme différent, comme un kaléidoscope de saveurs et de textures. Cette coloration changeante renouvelle sans cesse Cristal et chaque fois, l'amateur est à la fois heureux et surpris de le découvrir sous un jour nouveau.



LA SIGNATURE CONCENTRÉE D'UN MILLÉSIME SPECTACULAIRE

2015 fut une année chaude et ensoleillée, marquée par des épisodes de chaleur et de sécheresse, soulagée par les pluies salvatrices de la fin d'été qui ont permis aux raisins de conserver toute leur fraîcheur. Ces caractéristiques climatiques ont ainsi forgé des raisins juteux, mûrs et concentrés, totalement équilibrés. Cristal 2015 profite pleinement de cette météorologie contrastée, avec un tempérament calcaire appuyé, captant plus que jamais la vibration de ses sols ; un paradoxe bienvenu !

S'inscrivant parfaitement dans la tendance continentale de la décennie, le millésime 2015 a ainsi plus que jamais ordonné des vins mûrs et structurés, couronnés d'une fraîcheur insolente guidée par ses sols blancs. La pureté de la craie a jailli, révélée par les pratiques viticoles douces et vertueuses de la Maison, offrant une symbiose idéale entre maturité et fraîcheur.



UN CRISTAL DE GRANDE VIBRATION

*C'est un Cristal délicat et concentré
qui se profile, déjà tellement charmeur
et pourtant si prometteur.*

Et pour la première fois depuis 2002, ce millésime 2015 est issu de l'ensemble des 45 parcelles de plus de vingt ans d'âge, éligibles ainsi à entrer dans l'assemblage Cristal. Cette année continentale au profil concentré a rendu possible cette exception et cette rareté et il est aujourd'hui magique de voir tout le domaine refléter l'identité de ce vin unique : un fruit pur, une finesse supérieure et une allonge racée.



Cette fidélité au sol, Cristal la doit à sa permanence ; c'est un vin qui s'inscrit dans une durée, celle des saisons, d'une maturation, d'une transmission et d'une recherche.

Quête d'excellence, de pureté, d'accord :
Cristal vibre à l'unisson de son terroir
et s'en fait l'écho parfait.

Il suffit alors au Chef de Caves d'ajuster ses résonances, de lui attribuer l'élevage le plus fidèle qui le fasse vibrer sur la plus haute note.



UN TEMPÉRAMENT CALCAIRE



Union parfaite de douceur et de concentration, assorti d'une maturité magistrale, Cristal 2015 livre d'intenses et délicieux parfums assurés d'une énergie superbe, d'une vibration magique. C'est un champagne d'éternité au tempérament calcaire, porté par ses sols, affranchi du caractère solaire du millésime.

Ce sont d'abord au nez les échos de fruits jaunes, d'amande grillée et de moisson du Chardonnay, associés aux fruits rouges et juteux du Pinot noir. Puis vient la grande énergie de la trame, son intensité vibratoire qui se mue en une douce caresse, une texture soyeuse où pointent de fines saveurs d'agrumes confits et d'épices iodées.

Le caractère calcaire du millésime jaillit ainsi dans une effervescence tonique, verticale, à la fraîcheur insistante, précise et ciselée. La finale appuyée par des notes légèrement boisées, séveuses et salines donne à l'ensemble une sensation ultime de délicatesse et de concentration.

Cristal 2015 demeure d'une mesure et d'un équilibre souverains, résonnant de la dimension calcaire de ses sols plus que du caractère solaire du millésime. Toujours pleinement Cristal, intensément 2015, avec un potentiel de garde immense...

Découvrez l'histoire de votre bouteille en scannant ce code :



CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin