



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2015

Come una nuova sinfonia, **la cuvée Cristal** ci suona
una melodia molto diversa da quella delle annate precedenti.
Questa cuvée iconica della Maison Champagne Louis Roederer
segue il ritmo delle stagioni, del clima e del lavoro in vigna.
Come un cru di Borgogna, questo vino della Champagne
si nutre dei suoi terreni, delle sue vibrazioni
e del legame che lo unisce al sole e alla luce.

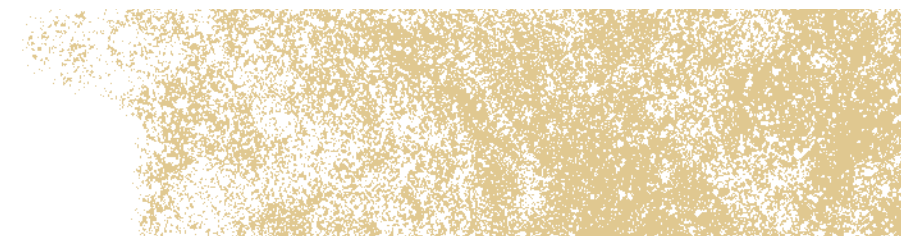




LA CONTINUITÀ DEL LUOGO

Le 70 parcelle della tenuta Cristal, coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica, ne assicurano ogni anno la continuità e il cambiamento. Tutto ciò che non si evolve perisce, tutto ciò che volteggia si perde...

Nel vigneto dedicato alla cuvée Cristal, la continuità è nel cambiamento e ogni anno, a seconda del clima e del ciclo vegetativo, vengono utilizzati solo gli appezzamenti migliori, per catturare solo il cuore pulsante più autentico del Cristal.



Sono 70 appezzamenti eccezionali pazientemente messi insieme dal 1845 dalle generazioni della Maison Louis Roederer che si sono succedute. Sono lavorate con un approccio vitivinicolo su misura e nel rispetto della materia viva, applicando pratiche eco-compatibili che includono la selezione massale, la potatura delicata, i lunghi periodi a maggese e i compost biodinamici. Questi metodi si ispirano ai principi della permacultura, in cui l'ecosistema regola il proprio equilibrio formando uno stretto legame tra l'Uomo e la Natura. 30 ettari sono curati con l'ausilio dei cavalli, si tratta delle viti più vecchie e quelle giovani, più fragili.

Queste parcelle si trovano in 7 Grand Cru: il 40% è impiantato a Chardonnay sulle colline di Avize (10 parcelle), Cramant (11 parcelle) e Mesnil-sur-Oger (9 parcelle) e il 60% è impiantato a Pinot noir sulle colline di Ay (10 parcelle), Verzenay (17 parcelle), Verzy (12 parcelle) e Beaumont-sur-Vesle (1 parcella), esattamente la stessa proporzione dell'assemblaggio del vino.

Così il Cristal rimane fedele al suo suolo e al suo terroir,
ed è il riflesso ultimo di questa Natura generosa.

E per rivelarla ulteriormente, al lavoro di “haute couture” si affianca una rigorosa selezione delle viti migliori, con selezioni massali che garantiscono basse rese, ma uve dense e dai profumi concentrati.





Il terreno gessoso, dove i ciottoli riflettono la luce del cielo, è unico in Champagne. In questa cornice intatta, protetta da un recinto naturale, coccolato come un giardino dell'Eden, le squadre della Maison Louis Roederer lavorano tutto l'anno. I viticoltori dedicano ai loro terreni la stessa cura e attenzione che si riserva ad un Grand Cru, come se questa terra così preziosa potesse rivelare loro, nel corso dell'anno, il segreto della materia viva e la magia del vino.

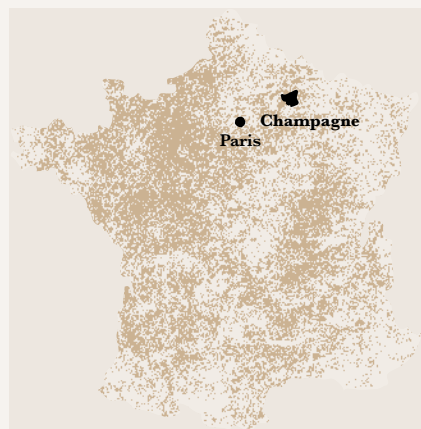
Per ogni annata, la selezione permette di utilizzare solo i migliori Pinot e i migliori Chardonnay provenienti da 45 parcelle di oltre 20 anni, ben radicate nella matrice gessosa. È qui che nascono i vini più puri e più gessosi alla ricerca della perfetta armonia che è diventata il simbolo di questo champagne.



IL VIGNETO CRISTAL

45 PARCELLE IN 7 LOCALITÀ:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant



- NOSTRO VIGNETO DE “LA MONTAGNE”
- NOSTRO VIGNETO DE “LA CÔTE”
- NOSTRO VIGNETO DE “LA RIVIÈRE”
- ▲ LOCALITÀ IN CUI SI TROVANO LE 45 PARCELLE CRISTAL
- TORCHI LOUIS ROEDERER

Ogni parcella viene coltivata e vinificata separatamente; in questo modo, ogni appezzamento corrisponde a un'area di gusto definita. Questo approccio parcellare permette di esprimere le caratteristiche del terreno e del clima, l'identità principale dell'uva. I tini della Maison sono dimensionati in base alle superfici, in modo che ogni porzione del vigneto Cristal, ovvero le 45 parcelle, entri esattamente in ognuno dei tini di acciaio inossidabile o di rovere francese.

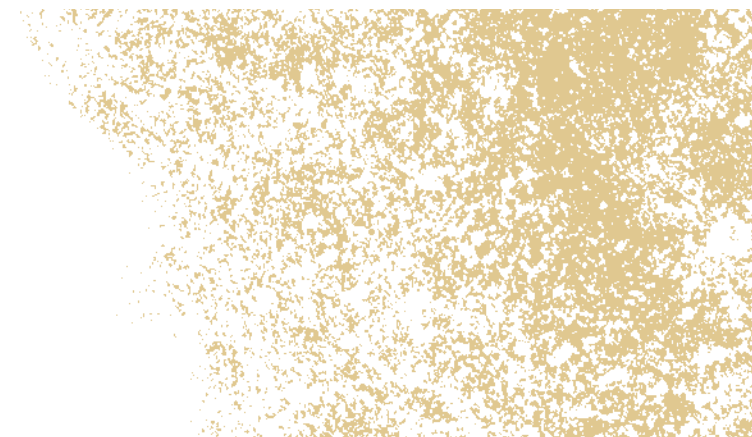




UN VINO DI TERROIR

L'identità del Cristal è unica e fa parte della storia dei grandi champagne. È un vino di terroir e di profondità, rivolto verso la luce, che si libra verso il cielo e sembra quasi raggiungerlo.

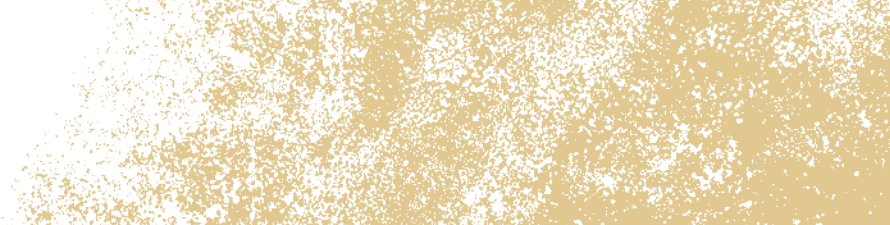
Il Cristal è un vino in evoluzione, che si svela lentamente e gradualmente man mano che invecchia, rivelando ogni volta un lato diverso di sé e della sua personalità.





In cantina la precisione è il riflesso della ricerca dell'eccellenza. Il 25% del del vino viene vinificato in legno, senza fermentazione malolattica per preservare la purezza del frutto, la sua vivacità e la sua freschezza. Il tempo compie poi la sua magia: da sei a sette anni di affinamento sur lattes, seguiti da un ulteriore invecchiamento di sei-dodici mesi dopo la sboccatura.

Ogni nuovo millesimo rivela il carattere inconfondibile del Cristal, sebbene attraverso molteplici sfaccettature, un caleidoscopio di sapori e di texture. Una tavolozza di sfumature che si rinnova costantemente per la gioia degli appassionati, sorpresi ma felici di scoprirlo sotto una nuova luce.



L'ESSENZA CONCENTRATA DI UN'ANNATA SPETTACOLARE

Il 2015 è stato un anno caldo e assolato, caratterizzato da episodi di grande canicola e di siccità, alleviato dalle piogge salvifiche di fine estate che hanno permesso alle uve di conservare tutta la loro freschezza. Queste caratteristiche climatiche hanno quindi dato vita a uve succose, mature e concentrate, dal perfetto equilibrio. Il Cristal 2015 sfrutta appieno queste condizioni meteorologiche contrastanti, con un temperamento calcareo deciso, carpendo più che mai la vibrazione dei terreni; un gradito paradosso!

Perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio, l'annata 2015 ha regalato vini più che mai maturi e strutturati, completati da una freschezza insolente guidata da questi suoli bianchi. La purezza del gesso si manifesta, rivelata dalle pratiche viticole dolci e virtuose della Maison, offrendo una simbiosi ideale tra maturità e freschezza.



UN CRISTAL ESTREMAMENTE VIBRANTE

Si profila un Cristal delicato e concentrato,
già estremamente affascinante e decisamente
promettente.

E per la prima volta dal 2002, l'annata 2015 proviene da tutte le 45 parcelle ultraventennali, che possono così entrare a pieno titolo nell'assemblaggio del Cristal. Il clima continentale di quest'anno, dal profilo concentrato, ha reso possibile questa eccezione e questa rarità ed è magico oggi vedere l'intera tenuta riflettere l'identità di questo vino unico: un frutto puro, un'eleganza superiore e una persistenza sofisticata.



La fedeltà al terreno il Cristal la deve alla sua continuità; è un vino che rientra in una cornice temporale ben definita: quella delle stagioni, della maturazione, della trasmissione e della ricerca.

Ricerca di eccellenza, di purezza,
di equilibrio: il Cristal vibra all'unisono
con il suo terroir e ne è l'eco perfetta.

È sufficiente quindi che lo Chef de Caves ne regoli la risonanza, ne definisca l'invecchiamento più adatto per farlo vibrare sulla nota più alta.



NOTE DI DEGUSTAZIONE – CRISTAL 2015

UN TEMPERAMENTO CALCAREO



Perfetta unione di delicatezza e concentrazione, coronata da una maturità magistrale, la cuvée Cristal 2015 sprigiona profumi intensi e deliziosi dalla superba energia, dalla vibrazione magica. È uno champagne eterno, dal temperamento calcareo, sostenuto dalle sue terre, liberato dal carattere solare dell'annata.

Al naso emergono subito echi di frutti gialli, di mandorla tostata e del raccolto dello Chardonnay, insieme ai frutti rossi e succosi del Pinot noir. A seguire arriva la grande energia della trama, la sua vibrante intensità che si trasforma in una dolce carezza, una texture serica nella quale emergono delicati sapori di agrumi canditi e spezie iodate.

Il carattere calcareo dell'annata esplode in un'effervescenza tonica, verticale, dalla freschezza insistente, precisa e cesellata. Il finale, supportato da leggere note boisé, concentrate e sapide, conferisce all'insieme una sensazione definitiva di delicatezza e di concentrazione.

Cristal 2015 mantiene una misura e un equilibrio sovrani, risuonando nella dimensione calcarea dei terreni più che nel carattere solare dell'annata. Sempre pienamente Cristal, intensamente 2015, con un immenso potenziale di invecchiamento...

Scansionate questo codice per scoprire la storia di questo vino:



C R I S T A L[®]

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin