



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ANNATA

L'annata 2016 è stata caratterizzata da variazioni climatiche particolarmente marcate. Dopo una primavera fresca e umida, piuttosto tardiva, l'estate è stata secca e calda, segnata da un'ondata di calore estremo a fine agosto, seguita da tempo asciutto e soleggiato nel periodo della vendemmia, che ha favorito la maturazione delle uve. In queste condizioni aride e soleggiate i Pinot noir hanno prosperato e il caldo ha conferito loro un carattere intensamente fruttato e una struttura serica. Gli Chardonnay non sono da meno, con uno stile più classico, cesellato e salino.

Cristal 2016 è semplicemente "fenomenale"! Realizzato in un anno fresco e tardivo, rivela questo equilibrio raro e magico tra intensità di profumi puri, vibrazione energetica, palato succoso e finale salino e gessoso. L'equilibrio perfetto di un Cristal creato per il 50% dal terreno e per il 50% dal sole.

CRISTAL 2016

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo brillante e luminoso. Magnifica effervescenza, lenta e fine. Bouquet intenso, profondo e preciso nel quale si mescolano profumi di fiori bianchi (acacia), di agrumi concentrati e tostati (limone) e di frutti gialli maturi (pesca, prugna mirabella). Dopo qualche minuto, sfumature lievemente iodate e fumé testimoniano l'autolisi dei lieviti durante l'affinamento "sur lattes". Al palato, la sensazione è "immediata", dolce e delicata, più accessibile che mai! Zabaione di frutti maturi, concentrati e succosi, caratteristici dei grandi Pinot noir cresciuti durante l'ondata di caldo del 2016, con una texture morbida e carezzevole dovuta al terreno gessoso su cui sono stati coltivati. L'effervescenza è tattile, perfettamente integrata e quasi salata. Le note di mietitura, di guscio d'ostrica sono caratteristiche dei grandi Chardonnay dalla maturazione lenta e tardiva. La materia è presente, serica, fibrosa, con deliziose note di cioccolato. Siamo vicinissimi all'equilibrio "ideale", fragrante, salino, iodato al tempo stesso, con questo lungo finale gessoso e cristallino che si distende in crescendo. La sensazione è raffinata, sapida e pura... come la grazia infinita di una ballerina di danza classica. Cristal 2016 è puro, allo stesso tempo fine e concentrato. È il grande Cristal perfetto e rappresentativo: per il 50% creato dal sole (Pinot noir dalle note fruttate mature e succose) e per il 50% dal terreno (Chardonnay gessosi e salini). Si avvicina alle annate 2002, 2008 e 2012, ma con uno stile ancora più disteso, preciso e compatto.



ELABORAZIONE

CRU PIÙ IMPORTANTE:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

32 PARCELLE

VITIGNI:

58% Pinot noir
42% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 31%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 7g/l

VENDEMMIA:

Dal 15 settembre al 1° ottobre 2016