



CRISTAL 2018

ÉLABORATION

ORIGINES

1/3 notre vignoble de «la Rivière»
1/3 notre vignoble de «la Montagne»
1/3 notre vignoble de «la Côte»

CRUS PRINCIPAUX

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

57 PARCELLES !

À la totalité des 45 parcelles de plus de 25 ans du domaine s'ajoutent exceptionnellement les 4 parcelles du domaine Blanc de Blancs et 8 parcelles âgées de 20 à 25 ans !

CÉPAGES

57% Pinot noir
43% Chardonnay

100% VITICULTURE BIO

VINS SOUS BOIS

28%

FERMENTATION MALOLACTIQUE

0%

DOSAGE

7 G/L

MILLÉSIME

2018 est une année très chaude, très sèche, très généreuse et... très saine. Après un hiver exceptionnellement pluvieux, le printemps est doux et orageux. L'été est particulièrement chaud, sec et ensoleillé, dépassant même les records historiques de 2003. La vendange est abondante et d'un état sanitaire proche de la perfection, ce qui a donné de jolis vins élégants et fruités.

*Vendanges du 27 août
au 8 septembre 2018.*

**Cristal 2018, enfant de la craie,
rayonne d'une incroyable
fraîcheur dans un millésime
pourtant très solaire.**

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

*Couleur brillante aux reflets jaunes
légèrement ambrés. Effervescence fine,
lente et régulière.*

Bouquet intense et concentré de fruits frais et jaunes (nectarine), d'agrumes (cédrat) et de fleurs (pollen, fleur d'oranger) avec des pointes fumées et vanillées. Le Chardonnay prend la main, dégageant une impression d'insolente énergie par sa fraîcheur crayeuse. Quelques pointes suaves de cèdre et de menthol, de bergamote et de chocolat blanc viennent aussi compléter cette sensation de fraîcheur. En bouche, c'est le Pinot qui s'exprime : allure concentrée, très enveloppante, avec une viscosité équilibrée par une structure tannique finement grenée. L'effervescence est totalement intégrée dans la texture juteuse et enveloppante de la matière. Les sols blancs s'expriment en milieu de bouche, apportant cette salinité (coquille d'huître) qui donne un aspect délicieux, umami, ainsi qu'une finale salivante. Cristal 2018, enfant de la craie, rayonne d'une incroyable fraîcheur dans un millésime pourtant très solaire. Il se déploie avec fluidité à la manière d'un grand parfum : les notes de tête sont apportées par le Chardonnay et sa fraîcheur citronnée et saline ; les notes de fond sont signées par le Pinot noir et sa texture envoûtante et poudrée.





CRISTAL

« Au-delà du champagne, Cristal est une émotion : il révèle la pureté matinale d'un sol blanc, sous un ciel lumineux et éternel. »

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Né d'un double éclat - une terre crayeuse d'exception et une volonté impériale - Cristal est une cuvée unique au monde. Créée en 1876 à la demande du Tsar Alexandre II, cette cuvée emblématique est le fleuron de la Maison Louis Roederer. Elle n'est élaborée que dans les années où la maturité des raisins atteint la perfection. Pour chaque millésime, seuls les plus beaux Pinots noirs et Chardonnays de l'année sont retenus, issus de 45 parcelles âgées de plus de 20 ans.

Ce champagne poudré, crayeux, lumineux est une construction lente animée par une viticulture artisanale de haute couture. Cristal est une expérience ultime, conçue dans l'idée de la révélation sur le temps long, qui se sublime avec les années pour gagner en profondeur, en délicatesse de texture et en diversité d'arômes.

ORIGINES

Nos vignobles de « la Rivière », « la Montagne », « la Côte »

CRUS PRINCIPAUX

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

CÉPAGES

Pinot noir, Chardonnay

LE VIGNOBLE CRISTAL

