

MILLÉSIME

Cette 246^{ème} vendange chez Louis Roederer peut être qualifiée de difficile, éreintante et, à bien des égards, déroutante ! On retiendra que 2021 fût une année d'engagement total des équipes du vignoble et, probablement, l'une des années vigneronnes les plus difficiles depuis 1958, avec pour conséquence de faibles rendements !

Les vendanges se sont déroulées du 13 au 30 septembre 2021.

Chaque Collection est un « pas de côté », un nouveau chapitre dans l'univers du goût de la Maison. À chaque fois singulier mais toujours résolument Roederer !

COLLECTION 246

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur champagne à reflets lumineux et brillants.

Effervescence ultra fine et régulière

Bouquet de fruits jaunes (mirabelle, nectarine) et d'agrumes confits (citron) complété par des notes boisées (grillées, vanillées) provenant de 24% de vins vinifiés dans nos foudres de chêne français. Le charme des fines notes de réduction (coquillées, grillées et iodées) opère et donne une allure très ciselée par le chardonnay.

Bouche fruitée (pêche) et florale (pollen) toute en légèreté et délicatesse. L'effervescence est douce et crémeuse; les bulles se libèrent délicatement donnant une impression salivante grâce à l'apparition de sensations salées et craie sèche sur la langue et les lèvres. La texture de milieu de bouche est huilée, poudrée, fraîche, dynamique et vivante. La finale s'étire sereinement et gracieusement portée par des notes de réduction fumées et grillées qui proviennent très certainement de la Réserve Perpétuelle.

Collection 246 est précis, tendre et vibrant à la fois. Il libère une légèreté désaltérante grâce à l'exceptionnelle proportion de Chardonnay qui apporte finesse, élégance, crayeux et salin. Il n'est pas sans rappeler le caractère de certains blancs de blancs.



ÉLABORATION

ORIGINES :

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

Les raisins de nos domaines sont complétés avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées "Cœur de Terroir" auprès de vignerons partenaires.

CÉPAGES :

54% Chardonnay
35% Pinot noir
11% Meunier

246^{ème} ASSEMBLAGE :

RÉSERVE PERPÉTUELLE :

35% (2012/2013/2014/2015/
2016/2017/2018/2019/2020)

VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS :

10% (2012, 2013, 2014,
2015, 2016, 2017)

VINS SOUS BOIS :

24%

VENDANGE 2021 :

55%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 30%

DOSAGE : 7 g/l