



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Hiver très doux et pluvieux suivi d'un printemps chaotique, plutôt sec, provoquant gelées, coulure et millerandage. Été ensoleillé, chaud et sec avec un mois d'août caniculaire favorable à la maturité des Pinots noirs. Léger déficit hydrique (18%) mais sans excès qui donnera finalement des Pinots noirs majestueux et veloutés grâce à des rendements modérés et une concentration incroyable au vin.

Vendanges du 11 septembre au 29 septembre 1990.

L'accord majeur

Un tajine d'agneau ou un vieux comté.

LATE RELEASE

Vintage 1990

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or jaune tirant vers des notes ambrées un peu plus soutenues.

Effervescence fine.

Bouquet de belle maturité révélant toute la complexité du Pinot noir de Verzy : fruits rouges, abricot, épices (safran, immortel des sables), cuir, cacao et turrón. À l'aération, les fruits rouges reprennent un moment la main en faisant presque penser à des grands vins rouges de Pinot noir laissant rapidement la place à une kyrielle d'épices orientales.

Bouche large, accomplie et affirmée. La texture est huilée, offrant le velours d'un fruit rouge concentré et confit, presque liqueur. La fraîcheur calcaire est toujours là pour étirer la matière et donner de la longueur. Quelques notes boisées, avec une légère amertume, complètent la finale spectaculaire.



TÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Montagne »

CRUS : Verzy, Chouilly

CÉPAGES :

58% Pinot noir

42% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 4%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l

MISE EN MARCHÉ : 2022

DÉGORGEMENTS :

1/1 - Bouteilles : 28/09/1998

2/1 - Bouteilles : 28/10/1998

Magnums : 28/10/1998