



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Année spectaculaire, froide et sèche avec une floraison compliquée, surtout sur les chardonnays, aboutissant à un millerandage d'où des petites grappes avec une forte concentration. Été capricieux fait d'alternances de fortes chaleurs et d'épisodes pluvieux. Finalement, le déficit hydrique de l'ordre de 20% donnera naissance à une incroyable concentration aromatique digne des grands vins de bourgogne avec un bel équilibre de maturité accompagné d'une haute acidité. 1996 donnera naissance à de grands vins frais et racés, très minéraux.

Vendanges du 21 septembre au 5 octobre 1996.

L'accord majeur

Un turbot ou un carpaccio de Saint-Jacques et même un dessert cacao non sucré.

LATE RELEASE

Vintage 1996

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or aux reflets légèrement ambrés.

Effervescence fine et homogène.

Bouquet intense, pur, infiniment détaillé et précis. Le Pinot noir annonce la couleur avec ses fruits frais, rôtis et concentrés (abricot) se mêlant à de délicates notes de moisson et de noisettes grillées. Il révèle tout le charme envoûtant d'un grand vin au tempérament de caillou chaud, fumé et légèrement iodé qui n'est pas sans rappeler le bouquet de réduction noble et complexe de grands vins blancs septentrionaux.

Bouche concentrée, dynamique et fraîche. Sensation de grande sapidité grâce aux écorces d'orange et à la craie poudrée qui confère une trame grainée à la texture. Finale infinie et parfumée qui s'appuie sur l'acidité, le caillou, et une certaine tannicité rappelant le poivre blanc. L'ensemble est délicieusement juteux et raffiné. C'est un vin de haute intensité à la fois puissant, fin, croquant, juteux et à la finale saline.



ÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Montagne »

CRUS : Verzy, Chouilly

CÉPAGES :

65% Pinot noir
35% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 7%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 9g/l

MISE EN MARCHÉ : 2022

DÉGORGEMENTS :

1/1 - Bouteilles : 25/08/2003

2/1 - Bouteilles : 23/03/2004

Magnums : 23/03/2004