



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE

JAHRGANG

Das milde Frühjahr 1997 sorgte für einen frühen Austrieb. Die darauffolgenden, wesentlich kühleren Temperaturen Mitte April, führten in den Weinbergen von Verzenay und Verzy zu Frostschäden. Die Blüte fand mit dem 10. Juni an der Côte des Blancs und in Aÿ sowie am 13. Juni in Verzenay sehr früh statt. Unmittelbar danach gab sich das Wetter bis Anfang August überaus regnerisch und kalt, so dass wir das Schlimmste befürchten mussten, insbesondere aufgrund der erhöhten Gefahr von Falschem Mehltau und Stammfäule. Günstigere Wetterbedingungen im August und eine außergewöhnliche Sonneneinstrahlung im September mit sehr warmen Temperaturen trugen schließlich dazu bei, dass der Jahrgang noch gerettet werden konnte. Die Weinlese begann in der Vallée de la Marne am 15. September, in der Montagne de Reims am 18. September und an der Côte des Blancs am 22. September. Die Trauben konnten bei strahlendem Sonnenschein geerntet werden.

Weinlese vom 15. September bis zum 1. Oktober 1997.

Speisen

Gebratenes Geflügel oder Ziegenkäse.

LATE RELEASE

Vintage 1997

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzende, intensiv goldgelbe Farbe.

Efferveszenz mit einer schön dynamischen Bläschenschmur.

Ein für einen Chardonnay typisches, frühlingshaftes Bukett mit blumigen Noten (süß duftende Blüten) und konzentrierten Aromen von kandierten Zitrusfrüchten. Sehr frischer Eindruck mit Kreide- und leichten Anistönen. Nach Luftkontakt nehmen Mineralität und Rauchtöne zu und bringen jodhaltige Noten sowie Aromen von Weißem Trüffel hervor.

Am Gaumen frisch und straff. Ein wunderbar dynamischer, kalkiger, jung gebliebener Champagner! Durch seine Finesse und sein leicht tanninhaltiges Finale wirkt er noch kreidiger und frischer. Ein ziseliertes, eleganter, fast gespannter Wein mit typischen Rauchnoten. Dieser frische, spät gelesene Jahrgang hat mit seiner großen Mineralität einen klassischen, sehr feinen Champagner mit einem beschwingten, luftigen Finale hervorgebracht.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT: Weinberge „La Montagne“

CRU-WEINE: Verzy, Chouilly

REBSORTEN:

62 % Pinot Noir

38 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 9 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 30 %

DOSAGE: 9 g/l

VERKAUF AB: 2022

DEGORGIERDATUM:

1/1 - Flaschen: 20.01.2004

2/1 - Flaschen: 31.03.2005

Magnum: 31.03.2005