



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## MILLÉSIME

Année orageuse et venteuse. Un démarrage en saison très précoce suivi d'un été solaire et sec qui ne souffrira heureusement pas du temps très pluvieux de la vendange. Finalement, ce millésime 1999 a donné naissance à des vins puissants, concentrés, généreux, séducteurs et gourmands avec des attaques fraîches suivies de notes fondantes de fruits et d'épices douces.

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre 1999.

*L'accord majeur*

*Un risotto crémeux et iodé mêlé au croquant d'asperges vertes.*

## LATE RELEASE

*Vintage 1999*

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or doré.

Effervescence ultra fine et délicate.

Bouquet mûr de fruits rouges, d'agrumes confits et concentrés. À l'aération, le bouquet se complexifie avec des fruits secs (noisettes grillées) et une expression iodée mélange de calcaires et de coquilles. Viennent ensuite les notes plus chaudes avec les épices, le havane s'ouvrant sur la pomme au four légèrement caramélisée.

Bouche caressante et crémeuse, renforcée par la douce effervescence. Sensation poudrée, de fève de cacao, et de grain jouant dans la texture. Le vin est vivace, concentré, juteux et très velours. On retrouve les expressions de fruits et d'épices. La finale est mûre, presque solaire, mais elle est aussi tannique et énergique, ce qui ne fait que renforcer la sensation de fraîcheur.



## TÉLABORATION

**ORIGINE :** Vignoble de « La Montagne »

**CRUS :** Verzy, Chouilly

**CÉPAGES :**

60% Pinot noir

40% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS :** 21%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE :** 0%

**DOSAGE :** 8g/l

**MISE EN MARCHÉ :** 2022

**DÉGORGEMENTS :**

1/1 - Bouteilles : 02/02/2006

2/1 - Bouteilles : 28/06/2006

Magnums : 28/06/2006