



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Le printemps doux de 1997 provoqua un débourrement précoce suivi d'un refroidissement brutal à la mi-avril accompagné de gelées destructrices sur les vignobles de Verzenay et de Verzy. La floraison précoce, le 10 juin pour la Côte des Blancs et Aÿ et le 13 pour Verzenay, fut immédiatement suivie d'un temps très pluvieux et froid qui dura jusqu'à début août faisant craindre le pire avec notamment une très forte pression au mildiou et à la pourriture pédonculaire. Le rétablissement de conditions favorables en août et les conditions exceptionnellement ensoleillées et chaudes enregistrées en septembre sauvèrent une année bien mal engagée ! Les vendanges débutèrent le 15 septembre dans la Vallée de la Marne, le 18 dans la Montagne de Reims et le 22 dans la Côte des blancs. Elles se déroulèrent sous un soleil radieux !

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre 1997.

L'accord majeur

Une volaille rôtie ou un fromage de chèvre.

LATE RELEASE

Vintage 1997

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or jaune intense et brillante.

Effervescence au beau cordon dynamique.

Bouquet printanier évoquant le chardonnay et ses notes florales (fleurs sucrées) et agrumes concentrés et confits. Impression de grande fraîcheur avec des tonalités très champenoises crayeuses/crayères et légèrement anisées. À l'aération, l'aspect minéral, fumé, prend le dessus et laisse apparaître des notes iodées et de truffe blanche.

Bouche fraîche et tendue. Tellement dynamique et calcaire que le vin ne fait pas son âge. Au contraire, la sensation de finesse et la finale légèrement tannique renforcent ce sentiment de fraîcheur crayeuse. L'ensemble est ciselé et élégant, presque « tendu » avec ces notes de fumées caractéristiques. C'est un millésime « frais », tardif, où le caractère minéral dominant a donné naissance à un Champagne ultra-classique, très raffiné à la finale légère et aérienne.



TÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Montagne »

CRUS : Verzy, Chouilly

CÉPAGES :

62% Pinot noir

38% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 9%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 30%

DOSAGE : 9g/l

MISE EN MARCHÉ : 2022

DÉGORGEMENTS :

1/1 - Bouteilles : 20/01/2004

2/1 - Bouteilles : 31/03/2005

Magnums : 31/03/2005