

Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

MILLÉSIME

Vendange extraordinaire qui est aussi l'année de la reconnaissance de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO, 2015 s'inscrit parfaitement dans la tendance continentale de la décennie : hiver doux et humide et été chaud et sec. L'été, chaud et ensoleillé, restera marqué par des records de chaleur et de sécheresse, et par cette heureuse finale estivale où la vigne fut « soulagée » par la pluie salvatrice de la deuxième partie du mois d'août. La maturation, grâce à cette finale sous le signe de la fraîcheur, donnera naissance à des raisins juteux, mûrs et concentrés. L'ambition du millésime ? Capturer la signature concentrée d'un millésime spectaculaire !

Ce Nature 2015 est de haute intensité, fuselé, à la fois expressionniste et minimaliste, pur, frais et élancé.

BRUT NATURE 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune, reflets chatoyants.

Effervescence dynamique et régulière.

Bouquet pur, élancé, vertical, riche et concentré. On est dans l'évocation d'arômes mûrs mais de grande finesse: zestes d'agrumes fins et délicats (citron, orange), vanille (vanille bourbon de Madagascar) et des nuances plus chaudes de pomme au four, de tatin qui s'ouvrent progressivement vers le nougat.

Bouche offrant un contraste marqué et singulier, à la fois très expressionniste par la texture large, juteuse, presque sensuelle des argiles de Cumières en année solaire et résolument minimaliste grâce à une véritable ligne de fraîcheur, pure, minérale et salivante liée au zéro dosage. Les agrumes mûrs se mêlent aux cailloux chauds appuyant encore ce côté salivant et umami. La finale est énergique, légère et éthérée.



ÉLABORATION

ORIGINE :
Vignoble de « La Rivière »

CRU :
Cumières

CÉPAGES :
*Field blend**:
46% Chardonnay
37% Pinot noir
17% Meunier
**Complantation des 3 cépages*

VINS SOUS BOIS : 23%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 0g/l