

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 !

*Rosé Nature 2015
délicieusement raffiné
grâce à sa délicate sucrosité
et l'impression d'Umami.*

BRUT NATURE ROSÉ 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose aux reflets brillants et frais.

Effervescence généreuse et lente.

Bouquet profond de Pinot noir mêlant les délicats agrumes (oranges sanguines de l'Etna), les fruits rouges (cassis) et les épices (pointe de camphre). À l'aération, les fruits rouges se mêlent à des notes miellées qui rappellent le pain d'épices.

Bouche à l'attaque enveloppante, juteuse, concentrée et fruitée. Le fruit solaire et sa texture sucrée donnent l'impression de croquer dans une mûre à parfaite maturité. Équilibre magistralement sensuel grâce à la texture, la matière poudrée qui vient parfaitement équilibrer le zéro dosage. Viennent ensuite des notes un peu plus épicées (camphre), lardées (fumées) et iodées qui ouvrent la voie de l'Umami.



ÉLABORATION

ORIGINE :
Vignoble de « La Rivière »

CRU :
Cumières

CÉPAGES :
*Infusion du Pinot noir pendant 5 jours, puis
addition du field blend* en jus : 20% Pinot noir
infusé + 80% jus de Brut Nature Blanc.
Co-fermentation avec répartition finale de :*
50% Pinot noir
37% Chardonnay
13% Meunier
**Complantation des 3 cépages*

VINS SOUS BOIS : 11%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 30%

DOSAGE : 0g/l