



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 243

MILLÉSIME

L'année 2018 est une année singulière, continentale et magistrale : l'été 2018 a battu de nombreux records historiques en termes de chaleur, de sécheresse et d'ensoleillement. Résultat... des Pinots noirs au grain et à la texture magnifique, des Chardonnays dense et salins si vendangés suffisamment mûrs et des Meuniers au fruité intense.

Les vendanges se sont déroulées du 27 août au 8 septembre.

Chaque Collection est un « pas de côté », un nouveau chapitre dans l'univers du goût de la Maison. À chaque fois singulier mais toujours résolument Roederer!

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or brillant aux reflets chatoyants.

Effervescence fine et dynamique prolongée par un cordon très persistant.

Bouquet immédiat, à la fois ample et de belle fraîcheur. Panier de fruits mûrs mais délicats où l'on retrouve avec précision les fruits jaunes (mirabelle) du Pinot noir et les agrumes sucrés (tarte au citron), les parfums de délicates fleurs blanches (jasmin) du Chardonnay. Après quelques minutes, les notes d'autolyse apparaissent sous forme de fumées et de viennoiserie légèrement toastées.

Bouche dense, profonde, trame riche et structurée. La texture est envoûtante tant la matière charnue du Pinot noir de la Montagne ondule dans la bouche et se prolonge par une immense fraîcheur saline et une pointe d'amertume. Impression simultanée de force, de richesse et de puissance de Pinots noirs à la maturité magistrale délicieusement équilibrés par la fraîcheur calcaire et la densité des Chardonnays qui dominent cet assemblage.

Le style chaleureux, gourmand de Collection est bien là grâce à la grande maturité de la vendange la plus récente : 2018. Mais la fraîcheur, l'énergie et la complexité de la Réserve Perpétuelle créée en 2012 ainsi que le grain boisé des Réserves Foudres viennent étirer et allonger la matière pour lui donner finesse et persistance !



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/3 Vignoble de "La Rivière"
1/3 Vignoble de "La Montagne"
1/3 Vignoble de "La Côte"

Les raisins de nos domaines sont complétés avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées "Cœur de Terroir" auprès de vignerons partenaires.

CÉPAGES :

42% Chardonnay
40% Pinot noir
18% Meunier

243^{me} ASSEMBLAGE :

RÉSERVE PERPÉTUELLE : 31%
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS : 10%
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

VENDANGE 2018 :

59% (dont 6% vinifiés sous bois)

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 26%

DOSAGE : 8g/l