



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 244

MILLÉSIME

L'année 2019, sèche et continentale, a battu tous les records historiques de températures au cours d'épisodes caniculaires d'une rare intensité ! Des rendements modérés et une magnifique maturité signent des vins à la fois denses et frais.

Les vendanges se sont déroulées du 10 au 21 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

Belle couleur jaune doré, très Champagne.

Effervescence dense et régulière avec des bulles ultra-fines.

Bouquet ample et profond de fruits mûrs (pêche de vigne, poire william) associés à des agrumes (citron, orange sanguine). Les notes iodées, fumées, liées à l'autolyse et à l'élevage sous bois, ajoutent de la fraîcheur aromatique. Viennent ensuite les notes de craie, de légère réduction laissant entrevoir un vin concentré et puissant.

Bouche à l'attaque délicate et à la texture puissante et gourmande. Sensation très juteuse et concentrée comme si l'on croquait dans un fruit mûr. La matière est douce et caressante, enveloppant le palais mais aussitôt allégée grâce à la délicate effervescence. La longueur est apportée par une belle ligne de fraîcheur crayeuse. On est à la fois en pleine gourmandise, avec ce côté légèrement rôti, et en pleine fraîcheur, grâce à une finale salivante. Les notes de fumées prennent enfin le relai pour appuyer cette finale très savoureuse.

Collection 244 signe le retour en texture du Meunier de Marne et de Montagne, ce qui apporte une belle gourmandise aux Pinots noirs et Chardonnays structurés et salins !



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/3 notre vignoble de « la Rivière »
1/3 notre vignoble de « la Montagne »
1/3 notre 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 :

41% Chardonnay
33% Pinot noir
26% Meunier

244^{ème} ASSEMBLAGE :

RÉSERVE PERPÉTUELLE :

36% (2012/2013/2014/
2015/2016/2017/2018)

VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS :

10% (2012, 2013, 2014,
2015, 2016, 2017, 2018)

VENDANGE 2019 :

54% (dont 5% vinifiés sous bois)

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 35%

DOSAGE : 7g/l