

COLLECTION 245

MILLÉSIME

L'année 2020 a suivi une trajectoire semblable à celle de 2019 : hiver doux et arrosé suivi d'un été sec avec plusieurs canicules, certes moins extrêmes que 2019, mais qui ont eu un impact sur la vigne. Heureusement, un mois de juin assez maussade a permis un intermède humide entre deux périodes sèches. Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement permanent qui ont marqué les esprits, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normales. Ces conditions continentales, mais aux moyennes annuelles « normales », ont permis l'élaboration de vins mûrs et équilibrés !

Les vendanges se sont déroulées du 22 août au 11 septembre 2020.

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 champagne, jaune dorée.

Effervescence régulière et dynamique.

Bouquet de fruits jaunes (nectarine), d'agrumes mûrs et concentrés (citron) accompagné de notes sucrées de pollen/pétale rappelant les amandes (dragées) et la moisson. Impressionnante maturité de fruit, aboutie et complexe, qui tient une note aromatique haute, pure et intense nuancée de quelques fumées.

Bouche veloutée, caressante, ample et juteuse. La bulle, presque salée, est enrobée dans une texture concentrée et large ; équilibre raffiné entre matière et fraîcheur calcaire croquante, poudrée et saline qui donne une enivrante sensation de fraîcheur. Les notes fumées, légèrement boisées, allongent la finale longue et délicieusement ciselée.



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
35% Pinot noir
24% Meunier

245^{ème} ASSEMBLAGE :

RÉSERVE PERPÉTUELLE :

35% (2012/2013/2014/
2015/2016/2017/2018/2019)

VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS :

10% (2010, 2013,
2015, 2017, 2018, 2019)

VENDANGE 2020 :

55%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 22%

DOSAGE : 7g/l