



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2013

MILLÉSIME

L'année 2013 se caractérise par un cycle particulièrement tardif ! L'hiver, interminable, laissa place à un printemps bien timide. Il fallut en effet attendre les premiers jours de juillet pour enregistrer la pleine floraison dans le vignoble... Il y avait bien longtemps que nous n'avions pas vu cela en Champagne ! L'été fut fort heureusement radieux avec une insolation battant des records et une pluviosité faible, très favorables à la maturité des Pinots noirs et des Chardonnays. Les vendanges d'octobre se déroulèrent à nouveau sous la fraîcheur automnale et donnèrent naissance à des vins élégants à la fraîcheur appuyée... de grands « classiques ».

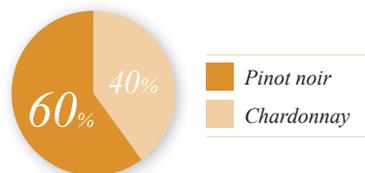
ÉLABORATION

Crus : 45 lieux-dits exceptionnels

Terroir : 1/3 vignoble de «La Rivière»

1/3 vignoble de «La Montagne»

1/3 vignoble de «La Côte»



Vins sous bois : 32%

Fermentation malolactique : 0%

Dosage : 8g/l



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or doré avec des reflets lumineux.

Effervescence fine, régulière et légère.

Bouquet puissant et complexe où s'entremêlent les fruits jaunes (mirabelle), les fruits juteux et mûrs (nectarine), les zestes d'agrumes (orange confite) et les fruits secs (noisette) finement grillés. Impression olfactive poudrée, à la fois sucrée, crayeuse et élégante.

Bouche tactile, douce et généreuse. L'effervescence fait doucement vibrer la matière qui devient suave, dense et juteuse. Mais c'est bien la fraîcheur calcaire qui s'impose rapidement en donnant le rythme : la sucrosité devient énergie et sapidité, elle étire le vin en un fuselage à la fois élégant et puissant. Des tanins fins et grainés révèlent alors une dimension vineuse, large, posée et sereine. La finale est sapide et saline.

Cristal 2013 est un grand classique où maturité et fraîcheur sont harmonieusement intégrées et forgées pour le temps long.

*Classique, puissant
et crayeux*