



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE



---

C'est un laboratoire du temps, qui recule chaque jour un peu plus les limites d'une jeunesse éternelle. Cristal se pare d'une nouvelle identité, forgé par un élevage sur-mesure et un dégorgement tardif. Déclinée en blanc et en rosé, cette cuvée d'exception, renouvelée par le temps, incarne le plus fidèlement possible notre quête de fraîcheur éternelle.

C'est d'abord un élevage prolongé, étiré sur deux décennies, sur lattes, sur pointe puis sur bouchon, qui permet d'initier cette longue quête de fraîcheur. Le dégorgement tardif, dernier ajustement opéré par le Chef de Caves qui choisit le moment et l'heure, et le subtil dosage, permettent alors de libérer le plein rayonnement du vin, fusion de la matière, du savoir-faire humain et de l'attente.

C'est une œuvre conjointe, orchestrée de main de maître par une projection et une intuition, à l'aune d'une Nature qui chaque année renouvelle le défi. C'est aussi le temps de la Champagne, éternelle, doublé d'un élevage sur mesure ; une double mécanique, symbiose de l'esprit d'un lieu et du temps, fondatrice de l'identité de ce champagne d'exception.

---



Cristal est un géant. Toujours en mouvement, il prend forme dans une matière qui s’amorce avec le temps et affine ses contours année après année. C’est un vin de construction lente, né d’un lieu, forgé par une identité, façonné à la fois par la Nature et la main de l’Homme.

MAJESTUEUX À SA NAISSANCE, FLAMBOYANT À SA PLEINE MATURITÉ, CRISTAL NE SE DÉVOILE QU’À FORCE DE PATIENCE ET SE PRÉSENTE DANS UNE FENÊTRE DE BEAUTÉ À VINGT ANS D’ÂGE.

Nous avons à cœur d’étirer sa fraîcheur, de formuler un élevage qui préserve le vin, sa pureté, son élégance et sa finesse le plus longtemps possible. Pour cela, il lui fallait un nouvel écrin, une identité renouvelée qui prolonge ses notes nerveuses et crayeuses et repousse les limites du temps ; ainsi est née Cristal Vinothèque, reflet d’une jeunesse éternelle.





Cristal Vinothèque ne se dévoile alors qu'à force de patience, par le prisme d'un élevage ajusté, tardivement dégorgé pour préserver intacte sa fraîcheur originelle.

Tout l'enjeu, pour le Chef de Caves, est de prévenir cette construction lente et de la doter de tous les atouts qui garantiront une pureté inaltérable.

L'ÉLEVAGE SUR MESURE, LE LABORATOIRE DU TEMPS,  
LE VIEILLISSEMENT SUR POINTE RECULENT LES LIMITES  
DU TEMPS ET FONT ÉCLORE CE NOUVEAU CRISTAL.

Cet exercice subtil s'appuie sur le don initial de la Nature et les choix du Chef de Caves. C'est ainsi que Cristal Vinothèque s'offre dans toute sa pureté et son éclat.





# UN LABORATOIRE DU TEMPS



Cet élevage précieux et millimétré est à l'œuvre pour forger la stature de Cristal Vinothèque ; c'est lui qui détermine l'avenir du vin et l'oriente avec sagesse et précision. Ajusté au millésime et à sa climatologie, maîtrisé et formulé par le Chef de Caves, il prend tout son sens au fil d'un long processus.

Il y a d'abord une longue phase de repos sur lies, entre 8 et 12 ans : cette phase préparatoire permet d'enrichir les arômes du champagne et de complexifier sa structure. Le vin gagne ainsi en texture et en ampleur, il se fait plus caressant, porté par la richesse des lies qui le dotent d'une enveloppe plus profonde et plus complexe.





Après le remuage, le vin est laissé sur pointe : on suspend ainsi l'écoulement du temps, le vin se met au repos, dans l'attente d'une maturation prolongée et retrouve ici une fraîcheur enfouie, après avoir développé sa matière, porté par l'élevage sur lies initial. Cette phase se prolonge entre 5 et 10 ans.

Puis vient le temps de l'attente sur bouchon : une fois dégorgé, le vin atteint ses conditions parfaites de conservation et séjourne ainsi dans nos caves creusées sous la roche, dans une obscurité totale, à une température de 11°C.

## C'EST ICI QUE LA BULLE FUSIONNE AVEC LA MATIÈRE.

2 à 6 ans de vieillissement supplémentaires sur bouchon sont ensuite nécessaires à l'épanouissement du vin et à son éclosion finale.







UNE

# JEUNESSE ÉTERNELLE

Le Chef de Caves est le maître du temps et de l'élevage où chaque phase a son importance. C'est une construction lente, un paradoxe éblouissant qui se joue : forgé par l'attente et le repos, guidé par les décisions du Chef de Caves, le vin se patine lentement ;

ET PLUS LE TEMPS PASSE, PLUS IL RAJEUNIT, PLUS LES STIGMATES  
DU PASSÉ S'ESTOMPENT POUR NE LAISSER RESPLENDIR QUE  
LES ATTRIBUTS D'UNE JEUNESSE ÉTERNELLE.



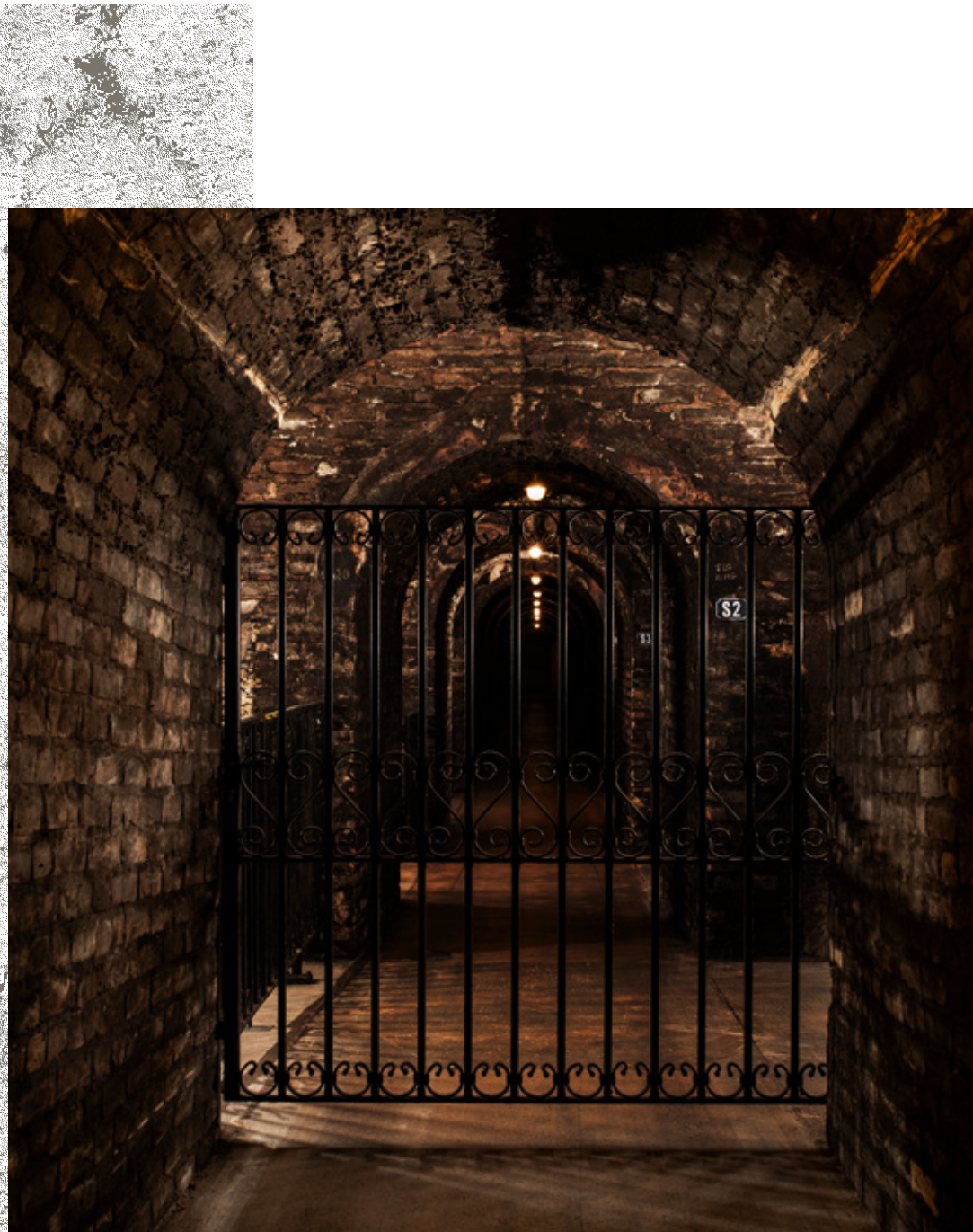


L'étape sur pointe notamment est fondamentale parce qu'elle permet au vin de s'épurer, de ralentir son vieillissement et de le mettre, un temps, en retrait. Ce temps d'attente n'est pas inutile : au contraire, c'est dans cette forme d'immobilité que le vin prend sa forme et se met en mouvement. Ce ralentissement de son vieillissement le protège de l'oxydation et préserve le caractère initialement donné par le raisin et la terre.

Au moment du dégorgement, il ne lui suffit que d'un subtil ajustement, le juste trait qui souligne sa personnalité et rien de plus. Le Chef de Caves le dose ainsi plus faiblement qu'un Cristal d'origine, 1 ou 2 grammes de moins, et obtient alors un champagne à la fois plus frais et plus évolué, étiré et racé comme nul autre. Ce dosage est un passeport pour le voyage qui va suivre. Encore cinq années sur bouchon se passent, le temps de laisser place à l'intégration et à l'harmonie des saveurs.







C'est une alchimie parfaite qui se trame dans l'obscurité des caves, sous la roche, là où coule, juste au-dessus, le sillon de la nappe phréatique. Et cette onde glisse sur lui comme le temps.

MAIS CHAQUE FOIS, C'EST LA MAIN DE L'HOMME QUI  
LE GUIDE ET L'ORIENTE, FAÇONNANT SA DESTINÉE  
COMME LE SCULPTEUR SON MODÈLE.

Après ces années de repos souterrain, le vin ne porte pas les rides du temps ; ses notes aromatiques restent fraîches et ondulantes, vivaces, à leur point d'équilibre.









# UNE EXCEPTIONNELLE VISION DU GÉNIE CHAMPENOIS

Avant toute chose, il faut un préalable unique au monde : la naissance de la bulle. Cristal Vinothèque sublime cette étape essentielle, spécifique à la Champagne. En repoussant les limites du temps par un élevage prolongé, cette cuvée donne tout son sens à l'effervescence et à sa persistance.

*La seconde fermentation, c'est le génie du vin de Champagne ! « Plus la fermentation s'avance plus on touche à l'essentiel ; de cette destruction organique jaillissent la vie et la saveur. Les levures détruisent pour reconstruire un nouveau milieu qui exprime le sol. » — Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves.*





La prise de mousse, lorsque la bulle se forme, est ce moment de grâce initié par la main du Chef de Caves. Les levures ajoutées dans la bouteille font naître de nouvelles saveurs : plus on fermente, plus on touche à l'essentiel ! « *On exprime le sol, la vie, on va beaucoup plus loin.* »

Quand vient le temps de l'élevage sur lattes, les bouteilles sont descendues en caves, couchées à l'abri de la lumière, du bruit et des vibrations.

## DANS CE MONDE SOUTERRAIN, LA BULLE SE FORME ET LE VIN DE CHAMPAGNE PREND VIE, UNIQUE ET PRÉCIEUSE ALCHIMIE !

Un long temps d'attente, dans des bouteilles en verre car il est le matériau le plus propice et le plus noble pour la bonne évolution du vin, car le plus neutre. L'atmosphère parfaite des caves, tant en température qu'en hygrométrie, permet d'affiner ce temps de repos optimal.







« CES CAVES ONT ÉTÉ CREUSÉES À LA MAIN, VERS 1800. ON A BUTTÉ JUSQU'À LA NAPPE PHRÉATIQUE DE SORTE D'AVOIR UNE TEMPÉRATURE IDÉALE DE 11° À L'ANNÉE. »

Ce dédale de caves voûtées se découpe en ruelles et longues allées, nichées de petites alcôves où dorment les précieux flacons, au repos ou en attente de leur prise de mousse.



Ce temps du monde souterrain, à l'abri de la lumière, ce monde du silence ouvre sur une nouvelle ère. C'est le temps de la cave, qui amplifie les parfums du vin et où l'intensité aromatique se déploie à l'infini.







# AU-DELÀ DES FRONTIÈRES DU TEMPS

Cristal Vinothèque s'offre ainsi sous un jour nouveau ; il est ce jaillissement souverain, fruit d'une Nature généreuse guidée par l'Homme, combinaison parfaite du savoir-faire et du don.

Cet élan supplémentaire offert par le temps, cette patine de vingt ans d'âge, loin de le contraindre ou de l'emprisonner, le révèle à lui-même : c'est un Cristal éclatant dans toute la force de sa craie, le rayonnement de la lumière, d'un sol, d'un ciel. Plus nerveux, plus racé, plus longiligne, il se révèle autre, conservant l'identité de Cristal d'origine, cette sensibilité tactile unique, cette effervescence tendre.





Le résultat de cette quête se couronne d'une remarquable fraîcheur. L'élevage sur mesure, le dégorgement récent lui procurent un parfum nouveau, une texture encore plus suave et plus déliée.

Cristal Vinothèque exhale les notes de Cristal originel auxquelles viennent se mêler des notes iodées, salines, d'une surprenante jeunesse. Ni vraiment le même, ni vraiment différent. Plus que jamais Cristal.

CRISTAL VINOOTHÈQUE EST  
L'EXPÉRIENCE ULTIME DE CRISTAL,  
SON POINT D'ORGUE  
ET SON ACCOMPLISSEMENT.

A l'issue d'une longue méditation de deux décennies, porté par un dégorgement retardé et ajusté au point d'équilibre, il jaillit avec une perception renouvelée du champagne, une vision plus juste et plus émouvante encore.





VINOTHÈQUE  
CRISTAL®

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE