LATE RELEASE

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL LATE RELEASE
2008



In occasione della celebrazione dei 150 anni della *cuvée* Cristal e dei 250 anni della Maison, Champagne Louis Roederer presenta una nuova, emblematica espressione della sua *cuvée* iconica: il Cristal Late Release. Una *cuvée* in edizione limitata, proveniente dalla collezione privata della Maison e contrassegnata in questa occasione dal sigillo dell'eccezionale vendemmia del 2008.

Magistrale per profondità e vivacità, questa icona della Champagne, sempre ambita dagli intenditori più esigenti, raggiunge oggi la sua piena maturità. Un momento sospeso, in cui tutto si bilancia e riecheggia.

«È la scelta del piacere, questa inebriante sensazione di appagamento e di abbandono...»

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

IN PRINCIPIO ERA IL CRISTAL...

Fiore all'occhiello della Maison Louis Roederer, il Cristal è il figlio del gesso. Plasmato dal tempo, questo Champagne eccezionale rivela la purezza di un terreno bianco sotto un cielo luminoso ed eterno.

Creata nel 1876 su richiesta dello Zar Alessandro II, reinventata nel 1974 in una versione Rosé, questa *cuvée* viene prodotta solo negli anni in cui la maturazione raggiunge la perfezione.

In origine si trattava della *cuvée* più pregiata della Maison, riservata allo Zar, che inviò appositamente dalla Russia il suo «maestro dei vini» per controllare la sublime bevanda; all'epoca era uno straordinario assemblaggio di uve provenienti da 7 vigneti grand cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs. La leggenda narra anche che lo zar, sopravvissuto a una decina di attentati, avesse richiesto che la bottiglia fosse realizzata in cristallo, un materiale nobile e traslucido, per prevenire tentativi di avvelenamento. Inoltre, la bottiglia presentava un fondo piatto per individuare eventuali esplosivi nascosti.



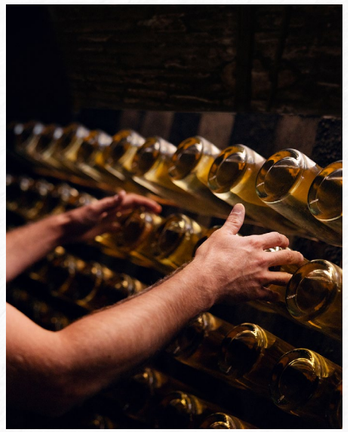


LATE RELEASE

All’inizio del xx secolo, per iniziativa di Léon Olry-Roederer, nipote di Louis Roederer, il Cristal conobbe un nuovo momento di splendore; sono infatti sue le iniziali «LO-R», oggi presenti sulle bottiglie accanto allo stemma imperiale. Camille Olry-Roederer, la vedova, che dopo la sua scomparsa gli succedette, guidò la Maison per 43 anni, svolgendo un ruolo determinante nell’ascesa internazionale della *cuvée*.

Oggi il Cristal è indissolubilmente legato all’alta cucina, alle cerchie di appassionati e agli incontri tra esteti.

DAL CRISTAL AL CRISTAL LATE RELEASE



Un'attitudine, uno stile e uno champagne, tutto in uno: il Cristal è tutto questo. Un vino leggendario, che ha attraversato i secoli, che si reinventa oggi, dopo 150 anni, mostrandosi sotto una nuova luce e moltiplicando all'infinito il caleidoscopio delle sue sfumature.

Questo champagne vellutato, gessoso, luminoso, è il risultato di una lenta costruzione, ispirata da una viticoltura artigianale di «*haute couture*». Nella versione Late Release il Cristal esplora un altro aspetto della sua personalità, giunta alle soglie della maturità, dopo 20 anni di invecchiamento.

Cosa c'è di più bello e di più audace che celebrare i 150 anni di questa *cuvée* e i 250 anni della Maison con un vino che rende omaggio a questa storia?

Il Cristal Late Release è un'evoluzione naturale della nostra *cuvée* iconica; questo champagne millesimato, frutto di un'annata eccezionale, si esalta nella sua dimensione tattile, animato da una deliziosa maturità, tracciando la rotta verso un nuovo edonismo.





CRISTAL LATE RELEASE : UNA NUOVA ESPRESSIONE DEL TEMPO

Espressione del laboratorio del tempo della Maison, il Cristal Late Release esplora nuove sfaccettature della sua personalità. Preservando tutta la purezza, la tensione e la salinità del suo *terroir* gessoso, il Cristal Late Release offre una nuova espressione. L'identità dell'annata – sempre straordinaria – viene preservata e tutte le sue caratteristiche si rivelano con grazia e intensità.



Conservato con grande cura nelle cantine Louis Roederer per quasi vent'anni, in perfette condizioni di oscurità, temperatura e umidità, questo champagne millesimato è un vino di eccezionale maturità. Dopo un lungo affinamento *sur lattes*, l'annata 2008 ha atteso con pazienza per 13 anni prima della sboccatura e poi del dosaggio. Il Cristal Late Release rimane poi *sur bouchon* per 4 anni, nelle cantine della Maison, affinando la sua texture e armonizzando i suoi sapori.

LATE RELEASE

Una rara alchimia tra natura e maestria, portata al suo massimo livello di realizzazione.

L'attesa concentra le texture e gli aromi, svelando un'ulteriore dimensione tattile; una profondità luminosa che prolunga e sublima le caratteristiche distintive del Cristal originale.

Sopraggiunge così un momento di grazia, effimero: il momento dell'equilibrio perfetto in cui «profumi, colori e suoni si rispondono»; un profondo accordo dei sensi e un'esperienza sensoriale poliedrica, simile all'ideale di Baudelaire, in cui il vino si rivela nella sua espressione più perfetta.





CRISTAL LATE RELEASE 2008

Esaltato da un'annata eccezionale, il Cristal Late Release 2008 restituisce tutta la virtuosità di un anno portentoso, unita alla compiutezza di un grande vino di *terroir*, sostenuto da un lungo invecchiamento. Fedele allo stile del Cristal originale, possiede la stessa incredibile freschezza e l'intramontabile nota salina. Al naso, un connubio di sfumature fruttate e mature che ricordano gli agrumi canditi ma anche la mandorla, il frumento e la fava di cacao leggermente tostata. Leggerezza e precisione sono i tratti distintivi. Gli aromi sono freschi e cesellati, quasi floreali, come se il vino fosse appena sbocciato. Questo champagne supera la prova del tempo con grazia; i suoi aromi e la sua texture si concentrano con il passare degli anni, preservando al contempo la materia salina e la freschezza astringente del gesso che ne caratterizzano la finezza iniziale, con una grande sensazione tattile. Anche l'effervescenza ha beneficiato del lungo processo di affinamento, acquisendo delicatezza, fondendosi nella texture e rafforzando così la sapidità fino a formare delle «bollicine di sale». La materia, più profonda e più densa, risulta anche più serena e invitante, con un accenno di cioccolato bianco. Una sensazione di grande profondità, di incredibile equilibrio e di eleganza pervade l'insieme. Un vino senza confini, di estrema imponenza e dal carattere salino, caratterizzato nel finale da note amare nobili e sentori di sigaro avana, di cedro e di sottobosco.

Sboccatura il 16/03/2022, 13 anni
di affinamento sui lieviti, 8 g/l, 20% in botti
di rovere — 60% Pinot noir, 40% Chardonnay





CRISTAL ROSÉ LATE RELEASE 2008

Regalando una diversa espressione del Cristal Rosé originale, il Cristal Rosé Late Release 2008 aggiunge alla persistenza gessosa, precisa e profumata una texture più profonda, unita alla salinità, che apre le porte all'umami. Di un bel colore rosa cipria, delicato e luminoso, questo grande vino si esprime con profumi intensi: il naso si apre con una concentrazione di agrumi freschi, di frutti rossi aciduli, in particolare lamponi, uniti a sfumature floreali. Sprigiona una forte sensazione di energia e di freschezza, una vivacità sempre ricca di promesse. Seguono poi le delicate note di maturità: cacao e nocciole finemente tostate, tipiche del Cristal Rosé. Le bollicine sono magiche, fini, tattili e saline. Il lungo affinamento *sur lattes* conferisce al vino un carattere e una materia più succosi che bilanciano l'immensa freschezza gessosa e salina dell'annata; le note leggermente affumicate e la texture soave gli regalano una vera attitudine all'alta cucina, esaltata dallo splendido finale, intenso, agrumato e minerale.

Il lungo affinamento sur lattes conferisce al vino un carattere e una materia più succosi che bilanciano l'immensa freschezza gessosa e salina dell'annata

Sboccatura il 16/03/2022 13 anni di affinamento sui lieviti, 8 g/l, 17% vol. in grandi botti di rovere – 56% Pinot noir, 44% Chardonnay



CRISTAL NEL TEMPO:

UNA VISIONE IN MOVIMENTO

Il Cristal Late Release segna una nuova tappa nella nostra ricerca del grande vino, aprendo prospettive inaspettate e spianando la strada verso un nuovo edonismo. Espressione di una *cuvée* iconica della Champagne, plasmato da 150 anni di storia e perfezionato dalla bravura dello *Chef de Caves*, questo champagne senza tempo si mostra oggi al suo apice.

«Come lunghi echi che da lungi si confondono
in una tenebrosa e profonda unità,
vasta come la notte e il chiarore del giorno,
profumi, colori e suoni si rispondono».

Corrispondenze, I fiori del male,
CHARLES BAUDELAIRE

LATE RELEASE

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE