CRISTAL LATE RELEASE 2008

ÉLABORATION

ORIGINES
1/3 notre vignoble de «la Rivière»
1/3 notre vignoble de «la Montagne»
1/3 notre vignoble de «la Côte»

CRUS PRINCIPAUX
Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

37 PARCELLES

CÉPAGES
60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINS ÉLEVÉS EN FOUDRES DE CHÊNE
20%

FERMENTATION MALOLACTIQUE
19%

LATE RELEASE
VIEILLISSEMENT SUR LATTES :
12 ANS ET 9 MOIS

DÉGORGEMENT : 16/03/2022

DOSAGE : 8 G/L

MILLÉSIME

Marqué par une période estivale particulièrement sèche mais fraîche, le millésime 2008 rentre clairement dans la catégorie des millésimes « continentaux » denses et puissants car dotés d'une grande concentration. Cependant, les températures anormalement fraîches de l'été sont venues « signer » ce millésime en lui apportant une incroyable fraîcheur à la fois intense et saline.

Vendanges : du 15 septembre au 1er octobre 2008.

Cristal Late Release 2008 a ce côté délicieux, serein et très hédoniste. On avance dans le Cristal de plaisir, profond et salivant sans perdre en finesse.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune, brillante à reflets ambrés.
Effervescence fine, régulière et douce.

Bouquet à l'allure poudrée et crayeuse, avec des nuances fruitées et mûres tirant sur le citron confit et juteux. On trouve aussi l'amande, l'odeur de moisson et la fève de cacao légèrement grillée. Les arômes sont frais, précis et ciselés. À l'aération, on est même presque surpris de voir apparaître une fraîcheur végétale et florale mêlée à des noisettes finement toastées.
En bouche, le vin est d'une fraîcheur incroyable… pour un vin de 17 ans ! Il traverse le temps en prenant de l'épaisseur et du gras, mais la matière saline et la fraîcheur asséchante des craies maintiennent la grande finesse de Cristal 2008 avec cette sensation tactile, presque liqueur roulant véritablement dans la bouche, à la fois puissante et douce. L'effervescence a aussi bénéficié du temps long, gagnant en douceur, en intégration, elle s'est fondue autour de la texture, renforçant la salinité pour devenir « bulles de sel ». La matière, plus profonde que le dégorgement d'origine, donne à la fois un côté plus posé, serein et salivant en développant quelques traits de chocolat blanc. C'est une sensation de grande profondeur et d'équilibre incroyable de finesse sans couture. La finale est allongée par cette allure saline avec quelques amers nobles et asséchants. Puis vient une rétro-nasale inattendue avec des arômes de havane, de cèdre et de sous-bois. Cristal Late Release 2008 se révèle impeccable tout en restant fin, précis et arachnéen.

CRISTAL LATE RELEASE

« C'est le choix du plaisir,
cette grisante impression
d'accomplissement et
de lâcher prise… »

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Cristal Late Release prolonge naturellement l'histoire du Cristal originel, dont il révèle une expression singulière du temps. Élaboré uniquement dans les millésimes d'exception, élevé durant de longues années sur lattes, il demeure fidèle à la pureté crayeuse, à la tension et à la précision qui sont la signature de Cristal.

Ce vieillissement prolongé concentre les textures et les arômes, étire la fraîcheur et confère à ce champagne une dimension tactile supplémentaire, tout en préservant l'identité du millésime et l'éclat caractéristique du Cristal originel.

Il en résulte un Cristal d'esthète, accompli et serein, expression de la maîtrise du temps et de la quête de perfection du Chef de Caves.

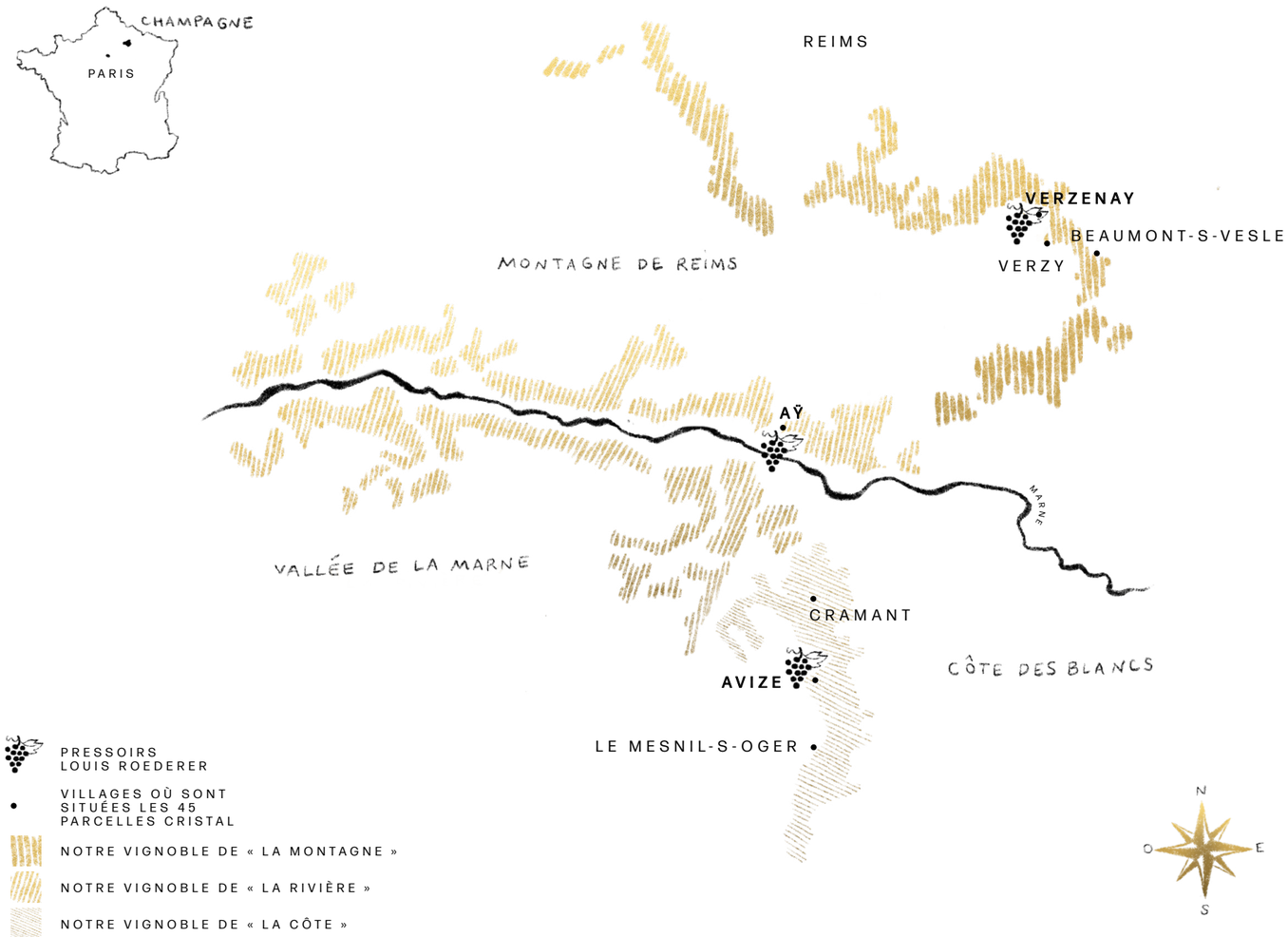
ORIGINES

Nos vignobles de « la Rivière », « la Montagne », « la Côte »

CRUS PRINCIPAUX

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

CÉPAGES

Pinot noir, Chardonnay

LE VIGNOBLE CRISTAL