



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

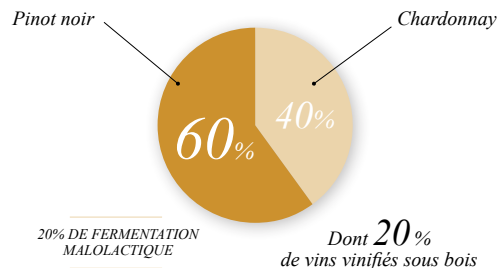
CRISTAL 2008

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.

*Fraîcheur et
pureté absolue*

ÉLABORATION



La cuvée Cristal est le fleuron de Louis Roederer. Créée en 1876, elle rassemble des Grands Crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs. Cristal 2008 a été élevé 8 années en bouteilles et bénéficie également d'un repos de 8 mois minimum après dégorgement afin de parfaire sa maturité.

Le dosage est de 8 g/l.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur ambrée aux reflets à la fois verts et orangés.

Effervescence fine, régulière et dynamique.

Bouquet complexe et intense d'agrumes confits, de fruits jaunes, de poire Williams, de pollen et d'amande grillée. Le charme délicat d'un bouquet intense, précis et ciselé.

Attaque immense, à la fois large et serrée. La matière est présente mais revêt une forme particulière en 2008 : ce n'est pas le soleil qui a concentré cette matière, presque saline, mais la sécheresse des craies au cours d'un été marqué par des températures fraîches. Il en résulte cette sensation tactile, presque liqueur roulant véritablement dans la bouche, à la fois puissante et douce, qui se poursuit par une incroyable finale posée sur la fraîcheur et cette impression de pureté absolue, tendue et ultra saline.

Ce Cristal 2008 est profond, intense et magistral. Véritable quintessence des sols crayeux qui donne cette impression d'étoffe et de délicate tension.

L'énergie de ce vin s'est assagie grâce à un élevage particulièrement long en bouteille : Cristal 2008 bénéficie en effet de 10 années d'élevage au moment de sa mise en marché. Une première !

