

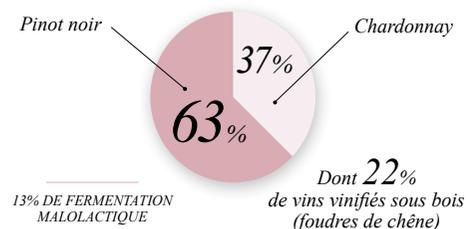

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2011

MILLÉSIME

Année fraîche et humide qui donnera, paradoxalement, la vendange la plus précoce de l'histoire de notre Maison. Millésime aux saisons « inversées » avec un hiver plutôt doux et sec prolongé par un climat quasi estival durant tout le printemps ! L'été débute dans des conditions automnales, extrêmement fraîches et pluvieuses, qui se maintiendront jusqu'à fin août. La météo s'améliore alors avec le retour de l'été, qui se prolongera durant tout le mois de septembre. La cinétique de maturité fût spectaculaire et inattendue dans des conditions climatiques pourtant médiocres. 2011 est un millésime de patience et de sélection importante à la cueillette où, comme en 2010, seules les quelques expositions sud ou très peu chargées en raisin atteindront une maturité satisfaisante.

ÉLABORATION



Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer mêle les deux façons de faire du rosé en Champagne, la macération et l'assemblage ; quelques jus de Chardonnays coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement. La cuvée Rosé 2011 a été élevée 4 ans sur lie et bénéficié également d'un repos d'au minimum 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est de 9 g/l.

*Gourmandise, délicatesse
et fraîcheur acidulée*



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose léger et doré aux nuances dégradées « tie and dye ».

Effervescence délicate et fine.

Bouquet très délicat et évanescent mêlant les fruits rouges (framboise alcoolisée), les notes chocolatées (cacao) et quelques notes de fleurs séchées. Toutes les promesses d'un bouquet de réduction noble !

L'attaque en bouche est un concentré de fruits rouges, de fleurs et d'orange sanguine. La sensation est à la fois gourmande, concentrée et élégante grâce à la fraîcheur acidulée qui vient prolonger la dégustation. Viennent ensuite les sensations classiques d'agrumes acidulés, type yuzu.

En finale, la texture, apportée par les tanins mûrs du Pinot noir, révèle une impression tactile délicatement poudrée.

Le challenge du Rosé 2011, millésime à la maturité difficile en Champagne, est parfaitement relevé grâce aux Pinots noirs de Cumières, exposés plein sud, et aux petits rendements, qui ont permis d'atteindre cette juste maturité.

