

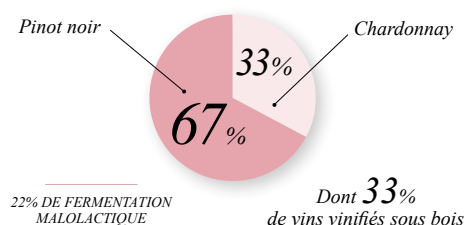

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2013

MILLÉSIME

L'année 2013 se caractérise par un cycle particulièrement tardif ! L'hiver, interminable, laissa place à un printemps bien timide. Il fallut en effet attendre les premiers jours de juillet pour enregistrer la pleine floraison dans le vignoble... Il y avait bien longtemps que nous n'avions pas vu cela en Champagne ! L'été fut fort heureusement radieux avec une insolation battant des records et une pluviosité faible, très favorables à la maturité des Pinots noirs et des Chardonnays. Les vendanges d'octobre se déroulèrent à nouveau sous la fraîcheur automnale et donnèrent naissance à des vins élégants à la fraîcheur appuyée... de grands « classiques ».

ÉLABORATION



Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer a développé au fil des années une manière tout à fait unique en Champagne. Appelée dans la Maison « l'infusion », elle permet à la fois d'extraire le côté juteux et mûr des Pinots noirs tout en préservant une très grande fraîcheur. Ainsi quelques jus de Chardonnays sont coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.

La cuvée Rosé 2013 a été élevée 4 années en bouteilles et bénéficie également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité.

Le dosage est de 8 g/l.



Issu d'un millésime de fraîcheur, ce Rosé 2013 révèle toute la matière juteuse des Pinots noirs du terroir précoce argilo-calcaire et exposé plein sud de Cumières, affinés et étirés par la fraîcheur des Chardonnays de Chouilly exposés au Nord. Un charme fou !

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé léger, lumineux et brillant. Magnifique!

Effervescence fine, régulière et calme. Parfaitement répartie sur toute la largeur du verre.

Bouquet complexe dominé par une fraîcheur presque mentholée et des fruits acidulés, fraise des bois et framboise. Puis viennent les accents épicés et fumés typiques des Pinots noirs de Cumières ; les fruits secs, les amandes grillées, les fèves de cacao. Il y a aussi ces notes salines rappelant les embruns de bord de mer.

Attaque en bouche douce et onctueuse mais également très fraîche et perçante. Cette combinaison immédiate, parfaitement intégrée, de matière et de fraîcheur, donne le ton : grande fraîcheur, équilibre, longueur et légèreté. La matière s'affine progressivement en bouche pour donner une belle enveloppe satinée soutenue par une perception saline sur la langue et de légères notes tanniques rappelant la chair et la peau des raisins de Pinot noir. La finale est fraîche, longue, infinie.

*Grande fraîcheur,
équilibre et légèreté*