

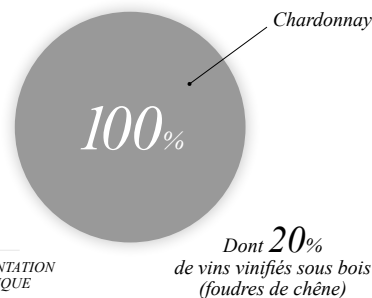

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2010

MILLÉSIME

Année fraîche et pleine de contrastes marquée par un hiver particulièrement froid avec d'importantes gelées, suivi d'un printemps et d'un début d'été frais et sec. Renversement brutal de tendance en août et septembre, très arrosés et humides, ce qui viendra compliquer la maturation des raisins en fin de parcours. Seuls les quelques expositions sud ou très peu chargées en raisin atteindront une maturité satisfaisante. 2010 est un millésime contrasté entre la fragilité des Pinots, triés avec extrême rigueur, et le triomphe de certains grands Chardonnays de la Côte des Blancs !

ÉLABORATION



*PAS DE FERMENTATION
MALOLACTIQUE*

La cuvée Blanc de Blancs 2010 est tirée à faible pression pour une effervescence plus ronde et plus enrobée. Elle bénéficie en moyenne de 5 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est de 9 g/l.

*Gourmandise, émotion
et délicatesse*



Attaque en bouche :
les fines bulles viennent
surprendre et tapisser
le palais à la manière
d'une vague de fraîcheur !

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré à reflets légèrement verts.

Effervescence subtile et fondue.

Bouquet intense de fruits jaunes (mirabelle, mangue acidulée), de citron confit, de fleurs (mimosa) et de viennoiseries. Une légère agitation laisse pointer des notes de dragée (poudre d'amande), de chocolat blanc légèrement vanillé et de pomme au four.

On s'attend à une suite sur la matière et le volume mais il n'en est rien. C'est en fait tout l'inverse : la vague se retire laissant apparaître la précision, la pureté et la fraîcheur crayeuse et minérale des grands Chardonnays d'Avize.

