

MAISON FONDÉE EN 1776

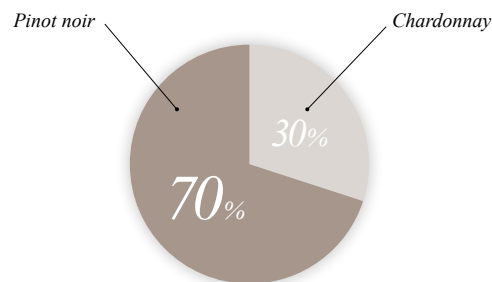
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

VINTAGE 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



27% DE FERMENTATION MALOLACTIQUE

Dont 39% de vins vinifiés sous bois

Le dosage est de 9 g/l.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré à reflets brillants et chatoyants.

Effervescence dynamique, fine, délicatement intégrée à la matière.

Le premier nez est subtil, presque en retenue. Le bouquet se développe ensuite dans le registre des fruits du verger, pomme, poire puis des fleurs sucrées légèrement miellées. Viennent ensuite les arômes d'agrumes concentrés, presque confits, et de fruits rouges acidulés (groseille).

L'attaque en bouche est riche, concentrée, large, fruitée et profonde. C'est toute la puissance et la maturité du Pinot noir de Verzy qui est recherchée ici : matière concentrée, notes végétales fraîches et épicées tirant sur le gingembre. Ce terroir particulier de Pinots noirs de Verzy, associé à une forte proportion d'élevage traditionnel en foudres de chêne français, révèle une kyrielle de saveurs fumées, épicées, minérales s'appuyant sur la fraîcheur végétale pour donner des allures très gastronomiques et proche de l'umami !

*Fruité, épicé
et minéral*

C'est toute la puissance et la maturité du Pinot noir de Verzy qui est recherchée ici.