



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Vendange extraordinaire qui est aussi l'année de la reconnaissance de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO ! 2015 s'inscrit parfaitement dans la tendance continentale de la décennie : hiver doux et humide et été chaud et sec ! L'été, chaud et ensoleillé, restera marqué par des records de chaleur et de sécheresse... Et par cette heureuse finale estivale où la vigne fût « soulagée » par la pluie salvatrice de la deuxième partie du mois d'août. La maturation, grâce à cette finale sous le signe de la fraîcheur, donnera naissance à des raisins juteux, mûrs et concentrés ! L'ambition du millésime ?... Capturer la signature concentrée d'un millésime spectaculaire !

Cristal Rosé 2015 signe une sorte de contre-pied avec son année de naissance : à l'opposé de la puissance et de la richesse d'un millésime chaud et sec, il livre toute la délicatesse et la fraîcheur des grands solo blancs crayeux de son domaine.

CRISTAL ROSÉ 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose, brillante, à reflets légèrement cuivrés.

Effervescence dynamique, presque crémeuse, formant un joli cordon.

Bouquet élané et parfumé où se mêlent les agrumes (oranges sanguines de l'Etna), les notes florales (pétale de rose) et les fruits rouges concentrés (framboise). La sensation est particulièrement sensuelle et "poudrée" ouvrant sur les noisettes grillées et le macaron. Ce bouquet est tout en fraîcheur et en retenue ; il se livre avec douceur et confiance tout au long de la dégustation.

Bouche délicate, caressante, crémeuse et enrobante. On retrouve la concentration des fruits rouges avec la framboise et les notes parfumées de pétale qui donnent un aspect délicieusement concentré et satiné. L'effervescence est douce et tactile, ajoutant une dimension supplémentaire à la délicatesse. Puis vient la sensation de fraîcheur calcaire, de brise marine, sous la forme d'une bouche "fuselée" en finale, sensation de "fraîcheur de sol", portée par des tanins enrobés mais salins. Le vin est profond, savoureux, un brin tannique, sans être dur, voluptueux et à la finale saline.



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/2 notre vignoble de « la Rivière »
1/2 notre vignoble de « la Côte »

CRUS PRINCIPAUX :

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

CÉPAGES :

56% Pinot noir
44% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 15%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 7g/l

VENDANGE :

Du 7 au 20 septembre 2015