



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

JAHRGANG

Ein klassisches, großzügiges Jahr, in dem sowohl Quantität als auch Qualität stimmten. Das Jahr 2004 zeichnete sich die gesamte Saison über durch weitgehend frische Temperaturen ohne ausgeprägte Spitzen aus. Während des Wachstumszyklus kam es zu einem erheblichen Defizit an Niederschlägen (etwa 30 %), obwohl der August recht kühl und nass war. Der September war glücklicherweise trocken und sonnig, sodass die Trauben zu einer hervorragenden Reife finden konnten. Dank einer intensiven Arbeit in den Weinbergen waren die Trauben des Hauses Roederer am 20. September herrlich ausgeglichen, frisch und wunderbar reif.

Ein Sommernachtstraum!

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 2004

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Lachsrosa, sehr vibrierend. Ein paar kupfer- und orange-farbene Nuancen.

Überaus feine, regelmäßige Perlage mit einer ausdauernden Bläschenschnur.

Bukett mit konzentrierten Noten von säuerlichen Früchten (Himbeerlikör, Aprikosen aus dem Roussillon) und reifen Zitrusfrüchten (Blutorangen). Raucharomen sowie Noten von gerösteten Gewürzen mit Schokolade. Nach Luftkontakt wird das Bukett intensiver und wirkt fast jung. Noten von Rosenblättern, auch Pfingstrosen, Farn, nasser Kreide und Gewürzen. Rauchnoten. Ein Aroma, wie es für die alten Rebstöcke des Pinot Noir in Aÿ typisch ist.

Am Gaumen eine wunderbare Schwingung mit verschiedenen, dicht konzentrierten Aromen. Herrlich strukturiert und frisch. Der Wein wirkt von Anfang an sphärisch. Ein Eindruck, der sich durch die feine Perlage noch verstärkt. Ein großzügiger, dicht konzentrierter, fruchtiger Wein mit einer immensen horizontalen Fülle. Durch die Autolyse-Noten gewinnt er auch an Vertikalität und erscheint schlank. Ein energiegeladener Wein, der seine Kreideböden wunderbar spiegelt. Auftakt, Perlage und ätherische Leichtigkeit dieses trockenen, pudrigen Weins verzaubern ebenso wie seine schier unendliche, köstliche, saline Länge. Bleibt nur, sich dem herrlichen Umami-Geschmack mit seinen rauchigen, jodhaltigen, salinen und erfrischenden Noten hinzugeben!



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

1/2 unsere Weinberge „La Rivière“
1/2 unsere Weinberge „La Côte“

HAUPTLAGEN:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

REBSORTEN:

56 % Pinot Noir
44 % Chardonnay

WEINE IN EICHENFÄSSERN: 20 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSE: 8 g/l

WEINLESE:

Vom 20. September
bis zum 13. Oktober 2004

Die Cristal Rosé Vinothèque 2004 feiert diesen Jahrgang mit einigen Flaschen, die seit 20 Jahren in den Weinkellern von Louis Roederer lagern, um dort zu perfekter Ausgewogenheit zu finden. 9-jähriger Ausbau auf Hefe, dann 5 Jahre Lagerung der Flaschen kopfüber mit anschließender 6-jähriger Ruhezeit nach dem Degorgieren.