



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

L'année 2016 se caractérise par un balancier climatique particulièrement prononcé : après un printemps frais et humide, plutôt tardif, l'été fut sec et chaud marqué par un épisode caniculaire à la fin août et une période de vendanges sèche et ensoleillée assurant la belle maturité des raisins. Ces conditions sèches et lumineuses profitèrent aux Pinots noirs, caniculaires, dont la maturité révèle un caractère fruité intense et une texture soyeuse. Les Chardonnays ne sont pas en reste, avec une allure plus classique, ciselée et saline.

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre 2016.

Ce Vintage 2016 est un vibrant hommage au Pinot noir de la Montagne. Depuis le millésime 2013, nous recherchons cette expression singulière des Pinots noirs de Verzy qui sont élaborés à partir des premières vignes achetées par Louis Roederer au milieu du 19^{ème} siècle.

VINTAGE 2016

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or doré, chatoyante à reflets brillants

Effervescence très fine, régulière et dynamique.

Bouquet finement toasté et poudré où se mêlent les fruits rouges mûrs, sucrés et juteux, (écume de confiture de cerise burlat et groseille), les agrumes confits, rotis et les fruits secs (noisette) dans une délicate torrédaction. Quelques instants d'aération laissent apparaître des notes plus minérales de craie humide et chaude, de meulière calcaire au soleil.

Bouche complexe, généreuse et kaléidoscopique. Elle s'annonce dans une enveloppe juteuse et crémeuse où l'on retrouve le fruit mûr, la nectarine. On croque dans le fruit ! La bulle, crémeuse et soyeuse, vient effleurer délicatement le palais et la langue pour étirer et allonger la matière crémeuse dans une impression riche et transparente. Il y a une sensation de complétude associée à des éléments minéraux, grainés, appuyés par les notes épicées, boisées, poudrées et presque camphrées. La finale est longue, grainée, saline et sapide.



TÉLABORATION

ORIGINE :

Notre vignoble de « la Montagne »

CRUS : Verzy, Chouilly

CÉPAGES :

68% Pinot noir
32% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 33%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 5%

DOSAGE : 7g/l