



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs 2008

VENDANGES

Année très éprouvante dans nos vignobles : après un printemps pluvieux et orageux, sous haute tension, la floraison fût difficile. L'été sec, bien que peu ensoleillé et frais, assura une maturation lente à la fois continentale (sec) et septentrionale (fraîcheur). Le mois de septembre réserva une ultime surprise avec des conditions anticycloniques malgré quelques épisodes pluvieux intenses.

Autant de conditions exceptionnellement favorables qui contribuèrent à une maturité idéale, lente et progressive, des raisins et donnèrent naissance à un équilibre naturel exceptionnel entre fraîcheur et concentration des saveurs. Les vendanges débutèrent à des dates très «classiques» vers la mi-septembre.

ELABORATION

100% de Chardonnay - 15 à 20% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. La cuvée Blanc de Blancs 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 adapté à chaque millésime entre 8 et 10 g/l.

STYLE

Doux, profond et élégant.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or clair à reflets verts et brillants.

Effervescence fine et régulière au cordon persistant.

Bouquet raffiné et complexe où s'exprime l'intensité du chardonnay septentrional : nuances florales légèrement miellées, écorces d'agrumes confits et fruits secs finement toastés. Ces parfums intenses et printaniers donnent une impression de douceur et de profondeur persistante.

Attaque fondante, suave mais soutenue par des notes salines et relayée en bouche par une texture ciselée, précise et d'une grande pureté. Les saveurs de fruits jaunes, d'épices, de fruits secs sont pénétrantes et impeccablement mariées à la fraîcheur crayeuse, presque poudrée. De fins tanins viennent enfin allonger la finale.

Ce Blanc de Blanc 2008 est une référence d'élégance discrète où matière et fraîcheur se combinent harmonieusement. Le millésime 2008 révèle ici tout son potentiel qualitatif dans les grands crus de la Côte des Blancs.