



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vignerons : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité.

Cristal Rosé 2014 au fruit mûr, élané et à la texture délicieuse est d'une incroyable précision. Un délice, presque électrique, de haute intensité de goût.

CRISTAL ROSÉ 2014

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose à reflets légèrement cuivrés.

Effervescence dynamique formant un cordon persistant.

Bouquet pur, précis et éclatant. Les parfums intenses de Pinot noir rappellent la vendange, le fruit pur, mûr et concentré : fruits rouges des bois (groseille, framboise sauvage, cassis) et acidulés, liqueur de framboise. Puis viennent les épices douces, les notes fumées, pointe de réduction (fumée, épicée) du Pinot noir avec ses notes de sous bois.

Bouche concentrée, ample, où les fruits rouges (fraises, framboises) se concentrent dans une texture ferme et intense se livrant en 2 temps qui reflètent les extrêmes de l'année : d'abord une attaque soyeuse et ample (la maturité finale) suivie par une fraîcheur ferme et intense (l'été frais). Sensation de concentration, d'un tourbillon de saveurs qui éclatent finement et progressivement comme des bulles de sel sur le palais. L'impression saline, iodée, s'associe aux fumées et à l'acidité pour donner l'umami et une finale infiniment savoureuse.



ÉLABORATION

ORIGINES :

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

CRUS PRINCIPAUX :

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

CÉPAGES :

55% Pinot noir
45% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 19%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l

VENDANGE :

Du 11 au 21 septembre 2014