



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E

Vintage 2008

GENESE DU VIN

Fasciné par la diversité d'expression aromatique du cépage Pinot noir en Champagne, Louis Roederer décide d'appuyer son Vintage sur la structure et la puissance des Pinots noirs de la Montagne de Reims. Les vignes, exposées au Nord-Est, sont plus lentes à mûrir et donnent des vins parfois rugueux et fermés au début de l'élevage, mais leur personnalité s'affine et s'intensifie remarquablement avec l'élevage sous bois et le temps. En 1850, il décide d'acheter plus de 15 hectares dans le grand cru de Verzenay afin de mieux contrôler l'élaboration des raisins de cette cuvée.

VENDANGES

Année très éprouvante dans nos vignobles : après un printemps pluvieux et orageux, sous haute tension, la floraison fût difficile avec d'importants phénomènes de coulure et de millerandage donnant naissance à de petites grappes concentrées. 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 nous réserva une ultime surprise avec des conditions anticycloniques malgré quelques épisodes pluvieux intenses les 12 et 13 septembre.

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

70% de Pinot noir - 30% de Chardonnay - 37% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. La cuvée Vintage bénéficie en moyenne de 4 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est de 9 g/l.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur or aux reflets chatoyants et illuminés par la naissance des bulles.

Bouquet classique des grands Pinots noirs de Verzenay/Verzy ; on y trouve des fruits mûrs : fruits blancs (poire Williams), pêche de vigne, associés à des notes plus acidulées de zeste d'agrumes. Les fruits secs sont aussi présents et prolongés par des notes toastées provenant à la fois de l'élevage en bois de chêne français et de l'autolyse.

Bouche dense, ronde et voluptueuse, caractéristique du domaine argilo-calcaire du Vintage de Louis Roederer. Le fruit est juteux, charnu et devient rouge (figue) voire même floral lorsqu'apparaissent de légères notes de rose. Les saveurs acidulées suivent avec des agrumes, des épices, du bois frais et du chocolat noir. L'allure est énergique et tonique, à la fois structurée et d'une grande pureté. La densité, le fruit du vin vient s'appuyer, dans le sens le plus fort du terme, sur la fraîcheur, l'élégance et la longueur.

Ce Vintage 2008 concentre dans un exercice intense, énergique, de très haute volée, la matière et la force de ce grand millésime.