

## Vintage 2008

### GENESI DEL VINO

Affascinato dalla diversità di espressione aromatica del vitigno Pinot nero nella Champagne, Louis Roederer decide di appoggiare il suo Vintage alla struttura e alla potenza dei Pinot neri della Montagne de Reims. Queste viti, esposte a Nord-Est, maturano più lentamente e danno vini a volte rugosi e chiusi all'inizio dell'affinamento, la cui personalità tuttavia si precisa e s'intensifica nettamente con l'invecchiamento in legno e con l'andare del tempo. Nel 1850, egli decide di comprare più di 15 ettari nel grand cru di Verzenay per controllare meglio l'elaborazione delle uve di questa cuvée.

### VENDEMMIA

Annata molto difficile e alquanto tesa nei nostri vigneti: dopo una primavera piovosa e temporalesca, la fioritura è stata difficile con importanti fenomeni di colatura e acinellatura che danno nascita a piccoli grappoli concentrati. L'estate secca, per quanto soleggiata e fresca, assicura una maturazione lenta, da tipico clima continentale (secco) e settentrionale (fresco). Il mese di settembre ci riserva un'ultima sorpresa con condizioni anticicloniche, nonostante qualche episodio piovoso intenso il 12 e 13 settembre.

Tutte queste condizioni eccezionalmente favorevoli hanno contribuito a una maturità delle uve ideale, lenta e progressiva, creando un equilibrio naturale eccezionale tra freschezza e concentrazione dei sapori. La vendemmia è iniziata in date del tutto «classiche», verso metà settembre.

### ELABORAZIONE

70% di Pinot nero - 30% di Chardonnay - 37% di vini vinificati in legno (fusti di rovere) con *bâtonnage* settimanale - Nessuna fermentazione malolattica. La cuvée Vintage beneficia in media di 4 anni di maturazione in cantina e di un riposo di 6 mesi dopo lo sboccamento per perfezionarne la maturità. Il dosaggio è di 9 g/l.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro dai riflessi brillanti, illuminati dai nastri di bollicine.

Bouquet classico dei grandi Pinot neri di Verzenay/Verzy; vi si individuano note di frutti maturi, frutti bianchi (pera Williams), pesca di vigna, associate a sentori più aciduli di scorzette di agrume. I frutti secchi sono anche presenti e prolungati da note abbrustolite provenienti sia dall'affinamento in legno di rovere francese che dall'autolisi.

Bocca densa, rotonda e voluttuosa, caratteristica del terreno argillo-calcareo del Vintage di Louis Roederer. Il frutto è succoso, carnoso e diventa rosso (fico) persino floreale all'apparire di leggere note di rosa. Seguono sapori aciduli con agrumi, spezie, legno fresco e cioccolato amaro. L'impressione è energica e tonica, strutturata e di grande purezza. La densità, il frutto del vino vengono ad appoggiarsi, nel senso più forte del termine, alla freschezza, all'eleganza e alla lunghezza.

Questo Vintage 2008 esprime con intensità, energia ed eleganza, tutta la materia e la forza di questa grande annata.