



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Année extraordinaire avec tous les attributs superlatifs champenois d'un très grand millésime : des températures uniformément chaudes, sans excès de soleil et de chaleur avec une douceur très marquée en hiver ; un léger déficit de pluies (environ 20%) pendant le cycle végétatif ; des nuits fraîches et un vent frais et sec de Nord-Est durant les mois d'août et de septembre... Autant de conditions exceptionnellement favorables qui contribuèrent à une maturité idéale des raisins et une belle concentration des saveurs. Les vendanges débutèrent le 12 septembre par les Chardonnays avec une concentration en sucre moyenne supérieure à 11% d'alcool naturel.

*Incredible jeunesse capturée
dans ce Cristal Rosé 2002
Vinothèque ! Une ballerine
vibrant d'énergie et de volupté.*

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 2002

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle couleur pétale de rose légèrement cuivrée et chatoyante.

Effervescence régulière et ultrafine.

Le bouquet est un jaillissement de fraîcheur ! Étonnante impression de brise marine véhiculant des parfums délicatement concentrés de fruits rouges acidulés et d'agrumes. Après quelques instants, c'est toute la complexité des grands pinots noirs d'Ay qui se révèle : pétale, pivoine, fève de cacao, liqueur de fruits rouges concentrés (framboise), fumées, pain d'épice, praline et cèdre... accompagnée de quelques odeurs de sous bois.

Bouche dynamique, concentrée et fraîche. Toujours cette dominante de fraîcheur mais cette fois apportée par le fruit rouge (grenade acidulée). Puis la matière et l'effervescence sont là, tactiles, délicatement soyeuses et envoûtantes, libérant progressivement l'allonge savoureuse typique de Cristal rosé. C'est une véritable sensation de pleine gourmandise et de grande vitalité appuyée par une finale sucrée/salée/poudrée.



ÉLABORATION

ORIGINES :

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

CRUS PRINCIPAUX :

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

CÉPAGES :

56% Pinot noir
44% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 20%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l

VENDANGE :

Du 12 au 29 septembre 2002

Cristal Rosé Vinothèque 2002 célèbre l'étonnante aventure de quelques flacons conservés 20 ans dans les caves Louis Roederer, à la recherche de l'équilibre parfait. La cuvée a été élevée 11 années sur lattes, puis 5 années sur pointes et a bénéficié d'un repos de 4 années après dégorgement.