



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

# CRISTAL VINOthèque 1996

## ANNATA

Dopo un inverno grigio e freddo, l'annata 1996 è stata caratterizzata soprattutto da deboli precipitazioni durante tutto il periodo della crescita della vigna. In queste condizioni aride, tutti i vitigni della Champagne e soprattutto lo Chardonnay, hanno prodotto grappoli con bacche di piccole dimensioni, quindi con rese basse particolarmente favorevoli ad una maturazione ottimale e alla concentrazione degli aromi. Un mese di settembre non particolarmente caldo ma soleggiato, con alcuni episodi di pioggia debole, ha consentito alla maturazione di progredire in modo eccezionale: gli acini erano caratterizzati da un tenore di zucchero e da un'acidità molto elevati. Oltre a questo equilibrio unico tra zucchero e acidità, la degustazione tradizionale delle uve al momento della vendemmia è stata davvero stupefacente: gli acini piccoli e concentrati hanno

rivelato una complessità aromatiche che si raggiunge raramente in Champagne. Tutte le caratteristiche di un'annata "millesimata" erano perciò disponibili il 21 settembre, data dell'inizio della vendemmia!

## ELABORAZIONE

Il Cristal Vinothèque 1996 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata in bottiglia per 10 anni, seguiti da un riposo di 10 anni dopo la sboccatura.

*Di un'incredibile intensità,  
concentrato e complesso*

## COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, luminoso e brillante, dai riflessi leggermente ambrati.

Effervesienza delicata, fine, dal perlage molto persistente.

Il bouquet ha un'intensità incredibile, equilibrato, concentrato e complesso allo stesso tempo. Inizialmente il sentore fruttato domina il naso, cosa insolita per un vino di 22 anni: pera e mela mature, albicocca, limone candito e acidulo, yuzu, scorza d'arancia. Seguono le sfumature minerali, che si esprimono attraverso note di pietra calda, di gesso e, infine, sentori di fumo, caffè, nocciola e dolci da forno.



L'attacco in bocca è concentrato, dalla struttura avvolgente, quasi oleosa, che si espande al centro del palato grazie a una freschezza salina e gessosa. La struttura diventa tattile, incipria la lingua, e si arricchisce di una nota amara rendendo il finale salino, energico e infinito.

Lo stile è profondo, solido come un blocco di gesso, con questo finale elettrico incredibile! Si consiglia caldamente di riprendere fiato prima del secondo sorso.

