



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 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 aromatica 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.

Effervescenza 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.

