



MILLÉSIME

Le printemps doux de 1997 provoqua un débourrement précoce suivi d'un refroidissement brutal à la mi-avril accompagné de gelées destructrices sur les vignobles de Verzenay et de Verzy. La floraison précoce, le 10 juin pour la côte des blancs et Aÿ et le 13 pour Verzenay, fut immédiatement suivie d'un temps très pluvieux et froid qui dura jusqu'à début août faisant craindre le pire avec notamment une très forte pression mildiou et pourriture pédonculaire. Le rétablissement de conditions favorables en août et les conditions exceptionnellement ensoleillées et chaudes enregistrées en septembre sauvèrent une année bien mal engagée ! Les vendanges débutèrent le 15 septembre dans la Vallée de la Marne, le 18 dans la Montagne de Reims et le 22 dans la Côte des blancs. Elles se déroulèrent sous un soleil radieux ! Vendanges : du 15 septembre au 1^{er} octobre 1997.

Magnifique expression du vin de champagne mûr, concentré par la patine du temps et, en même temps, si frais et raffiné.

CRISTAL VINO THÈQUE

1997

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or doré, lumineuse et scintillante, sous l'effet d'une effervescence virevoltante et ultra fine.

Bouquet pur, précis, intense et complexe, où se mêlent les parfums de fleurs blanches, d'amande, de miel et de nougat. À l'aération, on perçoit aussi les fruits rouges et les fumées du Pinot noir qui domine le vin. Après quelques minutes dans le verre, ce sont les notes chaudes et caramélisées qui apparaissent, rappelant le macaron de Nancy, les pommes au four et la tarte tatin.

Bouche délicieuse, gourmande, à la fois riche, veloutée et rendue délicate par la fraîcheur et la fine effervescence. On surprend l'intensité du cédrat corse, agrume confit, concentré, sucré et sans acidité excessive, étiré par la grande fraîcheur calcaire, poudrée et iodée. L'allure est sereine, posée et dense, allongée par la délicate effervescence.

Les 15 années de repos sur lattes ont donné au vin cet éclat presque baroque, né du contraste entre la magnifique matière, la texture concentrée et l'imposante fraîcheur iodée qui nous porte vers les parfums et l'umami. Le temps est suspendu, tant la fraîcheur rappelle l'éclat de la jeunesse et la pureté.



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/3 Vignoble de « La Rivière »
1/3 Vignoble de « La Montagne »
1/3 Vignoble de « La Côte »

CRUS PRINCIPAUX :

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle,
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

CÉPAGES :

62% Pinot noir
38% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 6%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 16%

DOSAGE : 8g/l

Cristal Vinothèque 1997 célèbre l'étonnante aventure de quelques flacons conservés plus de 20 ans dans les caves Louis Roederer, à la recherche de l'équilibre parfait. La cuvée a été élevée 15 années sur lattes, puis 5 années sur pointes et a bénéficié d'un repos de 4 années après dégorgement.