



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ANNATA

La primavera mite del 1997 ha provocato una germogliatura precoce, seguita da un violento calo delle temperature a metà aprile accompagnato da gelate rovinose nei vigneti di Verzenay e Verzy. La fioritura precoce, iniziata il 10 giugno nella Côte des Blancs e ad Aÿ e il 13 a Verzenay, è stata immediatamente seguita da un periodo molto piovoso e freddo che è durato fino all'inizio di agosto, facendo temere il peggio, in particolare per una pressione molto forte di peronospora e marciume del peduncolo. Il ritorno di condizioni favorevoli in agosto e le eccezionali giornate di sole e caldo di settembre hanno salvato un anno partito molto male! La vendemmia è iniziata il 15 settembre nella Valle della Marna, il 18 nella Montagna di Reims e il 22 nella Côte des Blancs, sotto un sole radioso! Vendemmia dal 15 settembre al 1° ottobre 1997.

*Magnifica espressione
di uno champagne maturo,
concentrato dalla patina
del tempo ma, al tempo stesso,
così fresco e raffinato.*

CRISTAL VINOOTHÈQUE

1997

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato, luminoso e scintillante, per effetto di un'effervescenza sinuosa ed estremamente fine.

Bouquet puro, preciso, intenso e complesso, nel quale si mescolano profumi di fiori bianchi, di mandorla, di miele e di croccante. Grazie all'aerazione si percepiscono anche i frutti rossi e le note affumicate del Pinot noir, che dominano il vino. Dopo qualche minuto nel bicchiere, appaiono delle note calde e caramellate, che ricordano il macaron di Nancy, la mela al forno e la tarte tatin.

Delizioso e prelibato al palato, ma ricco e vellutato al tempo stesso e reso delicato dalla freschezza e dalla fine effervescenza. Sorprende l'intensità del cedro di Corsica, candito, concentrato, zuccherino e dall'acidità non eccessiva, distesa dalla grande freschezza calcarea, incipriata e iodata. Il portamento è sereno, posato e denso, prolungato dalla delicata effervescenza.

I 15 anni di riposo sur lattes conferiscono al vino una magnificenza quasi barocca, nata dal contrasto tra la materia splendida, la texture concentrata e l'imponente freschezza iodata che ci accompagna verso i profumi e l'umami. Il tempo è sospeso, tanto la freschezza richiama lo splendore della giovinezza e della purezza.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 Vigneto della "Rivière"
1/3 Vigneto della "Montagne"
1/3 Vigneto della "Côte"

CRU PIÙ IMPORTANTE:

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

VITIGNI:

62% Pinot noir
38% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 6%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 16%

DOSAGGIO: 8g/l

Cristal Vinothèque 1997 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per oltre 20 anni nelle cantine della Maison Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata in posizione orizzontale (sur lattes) per 15 anni, seguiti dalla messa in punta (sur pointe) per altri 5 anni e da un riposo di 4 anni dopo la sboccatura.