



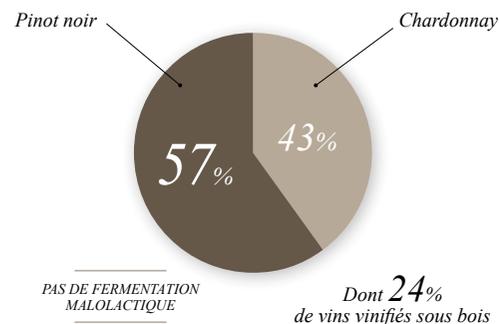
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 1999

MILLÉSIME

Année orageuse et venteuse. Un démarrage en saison très précoce suivi d'un été solaire et sec qui ne souffrira heureusement pas du temps très pluvieux de la vendange. Au final, ce millésime 1999 a donné naissance à des vins puissants, concentrés, généreux, séducteurs et gourmands avec des attaques fraîches suivies de notes fondantes de fruits et d'épices douces.

ÉLABORATION



Cristal Vinothèque 1999 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 8 années sur lattes, puis 8 années sur pointes et a bénéficié d'un repos de 4 années après dégorgement.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or brillant.

Effervescence douce, sereine, ultra fine et crémeuse.

Bouquet délicat mêlant les agrumes, le citron confit, et les fines notes de noisettes légèrement grillées. C'est le Chardonnay, presque réducteur, qui domine le nez avec ses notes de farine de blé et de début de viennoiserie. Mais le Pinot noir est derrière, dans toute sa texture et sa concentration aromatique : il soutient le Chardonnay. On est en Champagne ! Le bouquet se laisse désirer, se livrant progressivement dans le verre, quelle jeunesse !

Bouche envoûtante, délicieuse et soyeuse. La bulle, très fine, vient juste perler sur la langue pour donner finesse et fraîcheur à la texture puissante. Des notes d'agrumes confits, de cédrat, des parfums épicés d'orient, de la vanille, laissent entrevoir le Pinot noir racé. La craie « Cristal » est présente, fraîche, lumineuse, précise et minérale. Elle s'exprime dans la finale, à la fois poudrée et saline.

Vin d'exception, dans cette fenêtre de beauté de 20 ans, propre à Cristal, et dont le dégorgement plus tardif favorise la complexité aromatique tout en créant cette bouche fraîche, précise et éternelle !