



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## MILLÉSIME

2000 fût une année chaotique, éprouvante et globalement pluvieuse. Les épisodes orageux se succèdent sans relâche, accompagnés parfois de grêle dévastatrice notamment le 2 juillet dans la Montagne de Reims. L'été, particulièrement océanique, a donné naissance à des vins classiques, souples, gourmands, raffinés et précis. D'une puissance modérée, ils sont particulièrement séducteurs et signés par la grande réussite des Chardonnays.

*Il y a une sensation de perfection dans l'expérience rare de cette fenêtre de beauté, incarnée par Cristal Vinothèque. Le Temps a opéré sa magie en apportant complexité, profondeur, maturité des arômes, délié des textures et en transformant l'acidité initiale en fraîcheur saline et poudrée.*

# CRISTAL VINOtheQUE 2000

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune dorée, chaleureuse, car légèrement soutenue.

Effervescence et cordon bien développé aux bulles jaillissantes, ultra-fines et lumineuses.

Nez croquant où se mêlent les fruits jaunes, les noisettes toastées, le miel, les amandes et le nougat. La retenue, la délicatesse des arômes demeurent... il faut aller à la rencontre de Cristal pour en ressentir toutes les subtilités.

En bouche, la première sensation est à la fois délicieuse caresse et vague de douceur. La bulle est fondue dans la matière et vient juste compléter la fraîcheur éternelle de la craie. La générosité de la maturité est présente mais toujours en retenue. Finale immense s'appuyant sur la fraîcheur saline et poudrée qui donne une allure aérienne, déliée, soyeuse... parfaite.



## TÉLABORATION

### 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 :

58% Pinot noir  
42% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 24%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l

Cristal Vinothèque 2000 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 11 années sur lattes, puis 5 années sur pointes et a bénéficié d'un repos de 4 années après dégorgement.