



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Année extraordinaire avec tous les attributs superlatifs champenois d'un très grand millésime : des températures uniformément chaudes, sans excès de soleil et de chaleur avec une douceur très marquée en hiver ; un léger déficit de pluies (environ 20%) pendant le cycle végétatif ; des nuits fraîches et un vent frais et sec de Nord-Est durant les mois d'août et de septembre... Autant de conditions exceptionnellement favorables qui contribuèrent à une maturité idéale des raisins et une belle concentration des saveurs. Les vendanges débutèrent le 12 septembre par les Chardonnays avec une concentration en sucre moyenne supérieure à 11% d'alcool naturel.

*Au-delà du Champagne,
nous voici dans les textures
concentrées, longues,
délicates et fraîches
qui nous rapprochent
de l'expérience d'un grand
Bourgogne blanc.*

CRISTAL VINO THÈQUE 2002

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Effervescence dynamique, délicate avec un cordon persistant.

Couleur jaune doré à reflets verts.

Bouquet de belle maturité, complexe et intense où se mêlent les arômes de cédrat, de zeste d'agrumes, d'amandes grillées et de moisson. Impression captivante de rosée matinale accompagnée par les fumées, le nougat et le miel. À l'aération, les notes vanillées, légèrement truffées, s'imposent.

Bouche à la fois fraîche, énergique et caressante, lumineuse. L'enveloppe, la matière juteuse, ample et profonde laissent rapidement place à la finesse, calcaire, saline, presque iodée, et infiniment énergique. Les noisettes fines et toastées complètent la sensation savoureuse. La finale s'étire délicatement dans cette matière poudrée, salivante et très saline qui rappelle l'Umami. Vin gastronomique, ce Cristal 2002 Vinothèque gagne à être carafé quelques minutes avant la dégustation.



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/3 notre vignoble de « la Rivière »
1/3 notre vignoble de « la Montagne »
1/3 notre vignoble de « la Côte »

CRUS PRINCIPAUX :

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

CÉPAGES :

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 17%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l

VENDANGE :

Du 12 au 29 septembre 2002

Cristal Vinothèque 2002 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.