

Louis Roederer – Cristal – Brut – in giftbox | Champagne France (CHAMPAGNE) – 2014

Domaine

Louis Roederer

La maison de champagne Roederer a été fondée en 1776, et plus de deux siècles plus tard, c'est toujours une entreprise familiale indépendante. Louis Roederer hérite de la maison de champagne de son oncle Nicolas Schreider en 1833 et décide de donner son nom au domaine. Sous sa direction, la maison s'agrandit énormément. Dès le XIXe siècle, cette maison vendait 2,5 millions de bouteilles de champagne par an, principalement à la noblesse russe. Aujourd'hui, le domaine est géré par Frédéric Rouzaud. La qualité d'un grand champagne dépend en grande partie de la qualité des raisins utilisés. Louis Roederer a l'avantage que les trois quarts des raisins utilisés peuvent être récoltés dans des domaines qui sont depuis longtemps entre les mains de la famille. Le vignoble de Roederer en France s'étend sur 240 hectares.

Depuis 2000, l'accent est mis ici sur la Biodynamie. Un total de 10 Hectares de vignoble est dédié à leur projet biodynamique.

Vinification

Les raisins proviennent de 3 parcelles différentes qui sont proportionnellement représentées dans le Cristal 2014 : la Rivière, la Montagne et la Côte. Le vin ne subit pas de fermentation malolactique et est vinifié à 32% sous bois. Dosage = 7 g/L.

Dégustation

Couleur dorée, intense, lumineuse et brillante. Effervescence dynamique, succession incessante de nuages de fines bulles. Bouquet intense, parfumé et d'une grande pureté. Les agrumes concentrés et confits se mêlent délicatement à des notes de moisson et d'amandes légèrement grillées. Sensation d'une belle et généreuse maturité de fruit, tempérée par des rebonds frais et acidulés, délicats et énergiques. Bouche fruitée et texture soyeuse, amplifiée par une douce effervescence parfaitement intégrée et délicieusement élégante. La pureté et la perfection du fruit jaune, mûr, se fond dans l'intense fraîcheur crayeuse, typique de Cristal, à la fois poudrée et saline. Milieu de bouche dense, juteux, concentré, allongé, grâce à la structure séveuse et épicée des élevages partiels en foudres de chênes. La finale va crescendo, révélant une texture complète faite de grain et de velours enrobés dans une finale longue, saline et d'une sublime élégance.

Mets adaptées

Huîtres | Vin plaisir | Saumon | Coquilles St. Jacques | Foie gras

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 10 °C

Profil de goût: Complex sec

