

CRISTAL 2004



VENDANGES :

Année classique et généreuse où quantité et qualité sont au rendez-vous ! Sans atteindre la perfection de l'idéal millésime 2002, l'année 2004 peut se caractériser sur la même tendance climatique : des températures globalement fraîches et sans excès tout au long de la saison ; un déficit de pluies important (environ 30%) pendant le cycle végétatif malgré un mois d'août particulièrement frais et arrosé, heureusement suivi d'un mois de septembre sec et ensoleillé qui viendra peaufiner, de façon assez spectaculaire, la maturation des raisins. Chez Louis Roederer, au prix d'un travail très intense dans nos vignobles, les raisins atteignent, le 20 septembre, un équilibre très «millésime» alliant maturité et fraîcheur malgré des rendements parfois un peu élevés.

GENESE DU VIN :

En 1876, le Tsar Alexandre II, déjà grand amateur des cuvées de Louis Roederer, demande à Louis Roederer de "pousser l'exercice encore plus loin" pour élaborer, à son usage personnel, une cuvée unique par son flacon et sa qualité. Louis Roederer propose alors de confectionner une bouteille en cristal blanc exceptionnelle dans laquelle il élabore la meilleure sélection de vignes de 7 grands crus de son domaine. Cette cuvée, uniquement élaborée dans les "grandes" années où la maturité du Chardonnay et du Pinot noir permettent d'atteindre un équilibre subtil, précis est la première cuvée de prestige de la Champagne.

STYLE :

Séducteur, précis, gourmand et doté d'une fraîcheur «fuselée» et presque «vivante», ce Cristal 2004 est très moderne grâce à son harmonie et sa séduction immédiate mais reste, d'abord et avant tout, un grand classique de la Champagne septentrionale, associant fraîcheur, énergie et minéralité presque crayeuse. On y retrouve la signature Cristal: pureté, précision, harmonie unique des saveurs associées à la subtile puissance de nos vieilles vignes situées sur les plus beaux terroirs des Grands Crus Champenois.

ELABORATION :

55% de Pinot noir - 45% de Chardonnay - 20% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. La cuvée Cristal est élaborée à partir des grands crus de la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Elle bénéficie en moyenne de 5 années de maturation en caves et également d'un repos de 8 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est adapté à chaque millésime entre 8 et 10 g/l.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur d'un jaune brillant révélant de légères nuances ambrées, associée à une effervescence ultra-fine, persistante et fondue. Bouquet intense et hautement expressif dès le premier nez! On y distingue l'élégance et la précision aromatique du chardonnay: fruits blancs, pollen sucré, agrumes fins et minéralité d'une grande pureté. Après quelques minutes, les arômes évoluent vers des notes plus confites et légèrement grillées. Le bouquet est riche et sucré, presque gourmand, tout en restant précis et impeccablement raffiné. L'attaque en bouche est ample, crémeuse et révèle une incroyable concentration de fruits juteux: pêche jaune, abricot, mangue... Cette concentration soyeuse et charnue, à la fois dense et douce, typique des grands Pinots noirs, est immédiatement associée à une fine acidité qui donne au vin vivacité et minéralité. Il en ressort une impression de véritable harmonie des saveurs et des sens, des textures soyeuses.... Une sensualité certaine !