

CRISTAL ROSE 2002



VENDANGES :

Année extraordinaire avec tous les attributs superlatifs champenois d'une très grande année: 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 au mois d'Août-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 dans les chardonnays avec une concentration en sucre moyenne supérieure à 11% alcool naturel.

GENESE DU VIN :

En 1974, près de 200 ans après la création de la maison Louis Roederer et 100 ans après la création de Cristal, Jean-Claude Rouzaud décide de créer la cuvée Cristal Rosé. Pour cela, il sélectionne des vieilles vignes de Pinot noir, en sélection massale, situées sur les meilleurs terroirs du grand cru d'Aÿ. Assises sur un socle calcaire et un sol argilo-calcaire unique, ces vignes ont la particularité d'atteindre, dans les grandes années, une extraordinaire maturité de fruit associée à une acidité cristalline et pure correspondant parfaitement au style Cristal. Aujourd'hui, ces vignes sont cultivées en bio-dynamie.

STYLE :

Clairement inscrit dans le style Cristal, ce vin possède une pureté, un fruité, une finesse et une harmonie incomparable. En trois mots : fier, riche et luxueux.

ELABORATION :

60% de Pinot noir - 40% de chardonnay - 20% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer utilise toujours la méthode de la saignée à l'issue d'une macération à froid pouvant durer 5 à 8 jours en phase liquide. La cuvée Cristal Rosé bénéficie en moyenne de 6 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 DEGUSTATION :

Couleur rose saumonée à reflets très brillants et d'une incroyable jeunesse. Effervescence active, fine et régulière. Bouquet intense, riche et envoûtant, de fruits rouges et de zestes d'agrumes associé à des notes plus complexes rappelant le cèdre et la sève printanière. Les arômes évoluent doucement dans le verre passant par une déclinaison de fruits secs, de l'amande fraîche à la frangipane, pour finir sur des notes de tarte Tatin, de pomme au four et de caramel. A la dégustation, on est immédiatement interpellé par la douceur, le soyeux, l'harmonie des saveurs et la concentration en fruit. L'attaque est fruitée et croquante. Finesse et fruité s'entremêlent pour donner un ensemble charnu et fondant qui laisse rapidement place aux agrumes confits, aux fruits secs. Les caractéristiques exceptionnelles du millésime 2002 ont été littéralement capturées dans ce Cristal Rosé 2002, généreux et gourmand, qui révèle un équilibre parfait entre concentration et finesse, vinosité et fraîcheur, intensité et raffinement...

Jean-Baptiste Lécaillon