

# VINTAGE 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.

## GENÈSE DU VIN :

Fasciné par la diversité d'expression aromatique du cépage Pinot noir en Champagne, Louis Roederer décide d'élaborer son Vintage Brut sur la structure et la puissance des Pinots noirs de la Montagne de Reims, là où les vignes, exposées au Nord Nord-Est, sont plus lentes à mûrir et donnent des vins parfois rugueux et fermés au début de l'élevage mais dont la personnalité s'affine et s'intensifie remarquablement avec l'élevage sous bois et le temps. En 1850, il décide d'acheter plus de 15 hectares dans le grand cru de Verzenay afin de mieux contrôler l'élaboration des raisins de cette cuvée.

## STYLE :

Raffiné et à la personnalité affirmée, robuste et vineuse.

## ÉLABORATION :

70% de Pinot noir - 30% de Chardonnay - 30% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. La cuvée Vintage Brut bénéficie en moyenne de 4 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est adapté à chaque millésime entre 8 et 10 g/l.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe jaune à reflets légèrement ambrés, typique du Pinot noir.

Bouquet subtil de zest d'agrumes (orange), de fruits secs (noisette) avec des notes chaudes et fruitées typiques du Pinot noir dont une forte proportion a été élevée sous bois. A l'agitation, des notes de fruits confits et de maturité emportent le vin dans un tourbillon aromatique riche et complexe : pomme au four, pain grillé, tarte Tatin, caramel,...

La bouche est typique des millésimes de Louis Roederer : une attaque ample et profonde ; une rondeur vineuse et riche affinée par la sucrosité, la trame serrée et l'acidité des Pinots noirs de Verzenay. L'ensemble est parfaitement intégré avec une trame d'une élégance presque féminine ! Au fil de la dégustation, apparaissent des évocations sucrées et chatoyantes de fruits confits, de frangipane, de pain grillé et de chocolat blanc / caramel.

Ce Brut Millésime 2004 est un classique, un concentré du style Roederer où finesse, pureté, précision et harmonie mettent en évidence les saveurs traditionnelles de la Champagne.