

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

CRISTAL BRUT

2 0 0 2

Fleuron de la Maison Louis Roederer, la cuvée CRISTAL, la plus belle expression du champagne, fut créée en 1876 pour le Tsar Alexandre II.

Le Tsar Alexandre II, grand amateur de champagne, veille lui-même avec un soin jaloux à se procurer les meilleurs vins. Il s'offusque un jour de ce que rien ne distingue le champagne servi à sa table de celui dégusté par ses courtisans.

Informé de cette observation, Louis Roederer fait appel à un maître verrier flamand qui conçoit une bouteille exceptionnelle en cristal, si solide qu'elle permet que son fond soit plat... Ainsi naît la cuvée Cristal, première cuvée de prestige du champagne. Désormais, les vins réservés au Tsar seront livrés dans ces précieux flacons revêtus des armoiries impériales.



Cristal répond aux critères d'élaboration les plus stricts qui exigent une sélection drastique des millésimes, des crus, des raisins et enfin des vins. Ne sont retenus que les Pinots Noirs et les Chardonnays des dix crus les plus réputés du vignoble de la Maison.

Depuis la Cuvée Cristal demeure fidèle à l'inspiration d'origine, à savoir incarner l'élégance et la pureté.

Pour Louis Roederer, la conquête du marché russe est une priorité. Il y développe rapidement des ventes qui représenteront jusqu'à 60 % des expéditions totales de la Maison. Les champagnes Louis Roederer jouissent alors d'une très grande réputation à la Cour Impériale et dans l'aristocratie russe qui se passionnent, depuis le XVIIIe siècle, pour la culture et l'art de vivre français.

Assemblage :

55 % Pinot Noir et 45 % Chardonnay

Maturation :

6 années de vieillissement sur lies, plus 6 mois de repos après dégorgement

Dosage :

11 g / litre de sucre apportés par la liqueur de dosage.

Dégustation :

Robe jaune à reflets légèrement mordorés. Bouquet intense de fleur blanche, d'agrumes et de fruits rouges, suivis d'arômes de maturité plus chauds, toastés et boisés. En bouche, saveurs de fruits mûrs, juteux (pêche de vigne) et toastées. Structure dense et charnue. Finale puissante.

Harmonies :

À déguster sur les mets plus délicats : caviar, poissons, coquillages et crustacés tels que les huîtres cuisinées, les coquilles Saint-Jacques, le Saint-Pierre, le homard et la langouste.

Commentaire de presse sur le millésime :

«A racy, crisp style with apple, wheat beer and lemon notes. This tightens up, though the texture stays refined and silky. It's a bit lean and could use some time to flesh out and gain complexity
92 points – Wine Spectator»



Spécialité +268755(750ml) & 350173(1500ml)

Représenté par

Le Marchand de vin

(514) 481-2046 info@mdv.ca