

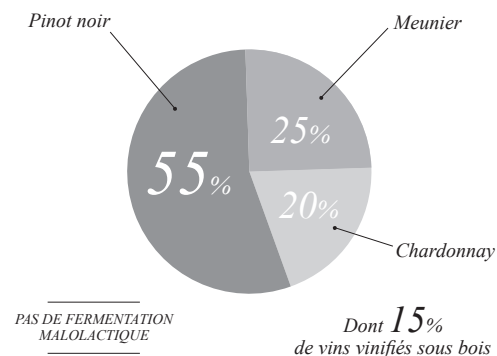
Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

BRUT NATURE 2012

MILLÉSIME

L'année 2012 est une année parmi les plus difficiles et les plus délicates jamais rencontrée en Champagne. La difficulté donnant souvent naissance à de grandes choses... Les faibles rendements, résultats des aléas climatiques, associés à ces conditions continentales de fin de saison, ont permis d'atteindre un niveau de maturité rare et historique donnant naissance à des vins riches, corsés et structurés, dignes des plus grands millésimes de la Champagne.

ÉLABORATION



Ces raisins proviennent exclusivement des Coteaux de Cumières.
Zéro dosage.

*Cristallin, juteux
et épuré*



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune dorée à reflets verts.

Effervescence délicate, dense et lente.

Bouquet enveloppant et juteux. Évocation de fruits mûrs : pêche de vigne, citron confit associés à des notes grillées de noisette. La maturité du fruit se retrouve au travers de la pomme au four ou de tatin ainsi que d'épices caramélisées rappelant le bois frais et le benjoin.

Attaque juteuse et tactile. L'effervescence se fait douceur et velours venant tapisser le palais avant de laisser place à la fraîcheur intense et saline. Cette association savoureuse donne naissance à une sapidité renforcée par la fraîcheur envahissante et les beaux amers. Cette sapidité vient effacer en un instant la matière sphérique, juteuse, qui se met en mouvement roulant en bouche pour laisser place à une bouche nette, cristalline et épurée.

Intense et énergique contraste
entre cette maturité de fruit
et cette fraîcheur sans aucune
note oxydative.

Le zéro dosage invisible ?