



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vignerons : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité.

*La finale est tout en finesse
et agréablement rapide.*

BLANC DE BLANCS 2014

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or brillant à reflets verts.

Effervescence douce, lente et régulière.

Bouquet très pur, délicat et aérien. On y décèle des nuances de fleurs délicates (chèvrefeuille, jasmin), d'agrumes murs, fins et presque rôtis (cédrat). Puis viennent les sensations iodées, de brise marine, associées aux notes chaudes et sucrées de viennoiseries sortant à peine du four.

Bouche dense, finement zestée et vivifiante. L'attaque est fraîche et énergique... c'est l'aspect iodé qui domine ici, s'appuyant sur des agrumes (orange), des notes de moisson (amande, blé) et la vanille de Madagascar. La bulle est délicatement fondante et laisse place à une fraîcheur calcaire révélant une fin de bouche au premier abord légère et poudrée mais qui surprend par une véritable accélération finale grâce à ses tanins racés et aux épices torrifiées.



ÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Côte »

CRU : Avize

CÉPAGE :
100% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 23%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l