

Champagne Roederer "Cristal" 2012



Prix du produit :

195,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): J-B Lecaillon (ROEDERER)

Millésime: 2012

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cristal

RVF: 99/100

Bettane + Desseauve: 19.5/20

Wine Advocate (Parker): 97+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRESENTATION DE LA MAISON LOUIS ROEDERER
ET TOUTES SES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Roederer "Cristal" 2012 :

La Revue du Vin de France (déc. 2012) : *Après plusieurs années de garde, Cristal obtiendra la note suprême, tant cette cuvée mythique est vibrante et profondément cristalline. Pour autant, la haute concentration de l'année la rend plus facile d'accès dans sa jeunesse.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 99/100. *Cristal 2012 est encore sur la retenue, tel un sprinter prêt à jaillir : la fin de la piste est encore très loin à l'horizon.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 19,5/20. *Grande envergure.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, avril 2020) : 97+/100. *Aromas of clear honey, crisp green orchard fruit, white peach, pastry cream and dried white flowers introduce the 2012 Cristal, a full-bodied, concentrated and powerful wine that's built for the cellar. Broader, more textural and more muscular than the 2008 Cristal, with seemingly even greater reserves of structuring dry extract, the 2012 is incisive and searingly chalky. This is the first Cristal produced exclusively from organically farmed fruit, and it marks the opening of a new chapter for Louis Roederer. The blend is 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay, vinified without malolactic fermentation and disgorged with 7.5 grams per liter dosage. Chef de Caves Jean-Baptiste Lecaillon has once again excelled himself. Drink date 2022-2050.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

« *Vin de plaisir pur, vin de grande gastronomie, Cristal est délicat et puissant à la fois, tout en subtilité et précision.* » — Jean-Baptiste Lecaillon, Chef de Caves

« *2012. Une année contrastée, de lumière et d'efforts, où la maturité des raisins a forgé un Cristal d'une nouvelle dimension.* »

LA CONSTANCE DU CHANGEMENT

C'est une nouvelle viticulture, menée à pleine puissance, qui résonne intensément sur ce nouveau millésime. Cette année insolite et complexe a donné naissance à deux cuvées, intensément Cristal, nouvellement Cristal : un blanc et un rosé. Où finesse, puissance, pureté et élégance emplissent tout l'espace et contient une fois encore la flamboyance de ces terres de craie.

UNE PERSONNALITÉ ACCOMPLIE

Né d'une année contrastée, Cristal 2012 tresse un lien subtil entre force et finesse, l'alliance heureuse d'une profondeur exquise associée à la fraîcheur de son terroir calcaire. Porté par une puissance de feu, ce vin de matière, né dans la lumière des sols blancs, trouve sur cette année de haute maturité une rare intensité.

UNE VITICULTURE DE RENAISSANCE

C'est ainsi, pour la Maison de Champagne Louis Roederer, le premier millésime Cristal né d'une viticulture nouvelle, reliant l'Homme et la Nature, l'aboutissement de longues années de réflexion et d'expérimentations pour faire jaillir l'exacte étincelle. Où l'intimité avec la Nature se précise et se renforce, où chaque pied de vigne trouve à chaque millésime une attention bienveillante.

Le vin du Tsar

Le plus célèbre des vins de notre Maison naît en 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II. L'empereur demande à Louis Roederer que lui soit réservée chaque année la meilleure cuvée de la Maison, qu'il apprécie particulièrement. Pour accentuer sa singularité, ce champagne d'exception sera conditionné en bouteille de cristal à fond plat. Il portera dès lors le nom de ce précieux matériau, exaltant sa transparence et sa lumière.

Une harmonie absolue

Elaboré uniquement lors des « grandes années », quand la maturité du Chardonnay (environ 40%) et du Pinot noir (environ 60%) qui le composent est parfaite, Cristal vieillit 6 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement.

Une symphonie de pureté et d'élégance

Remarquable par son équilibre, Cristal est un champagne épuré dont la longueur en bouche reste inégalée. Sa texture soyeuse révèle des arômes de fruits soutenus par une puissance minérale d'où s'envolent des notes de fruits blancs et d'agrumes. Cristal est un vin de garde. Il peut être conservé plus de vingt ans sans perdre sa fraîcheur et son caractère.

Description brève du produit :

99/100 RVF. La cuvée d'exception de la maison Roederer, présentée dans un magnifique coffret.