

Champagne Roederer "Brut Collection 244"



Prix du produit :

336,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

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

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Brut Collection 244

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DES SOURCES D'AGAPE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Roederer classée **2ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et devant toutes les autres !) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce

Champagne Roederer "Brut Collection 244" :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **92/100**. *Une jolie collection 244 pour débiter. La bas 2019 apporte une maturité et une amplitude de bouche qui forcent le respect. Trop peu de grande maison peuvent se targuer de produire une cuvée signature aussi pleine et profonde.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, Dec. 2023) : **93+/100**. *Based on the 2019*

vintage, Roederer's NV Brut Collection 244 is the finest release of the house's reimagined non-vintage Brut to date. Offering up aromas of pear, peach and nectarine mingled with notions of white flowers, beeswax, freshly baked bread and buttery pastry, it's medium to full-bodied, layered and fleshy, with a pretty pinpoint mousse, racy acids and a long, chalky finish. The quality of the base vintage really shines through. Drink date 2023-2032.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Chaque collection est un "pas de côté", un nouveau chapitre dans l'univers du goût de la Maison. A chaque fois singulier mais toujours résolument Roederer!

Millésime : L'année 2019, sèche et continentale, a battu tous les records historiques de températures au cours d'épisodes caniculaires d'une rare intensité ! Des rendements modérés et une magnifique maturité signent des vins à la fois denses et frais.

Les vendanges se sont déroulées du 10 au 21 septembre.

Commentaires de dégustation : Belle couleur jaune doré, très Champagne. Effervescence dense et régulière avec des bulles ultra-fines. Bouquet ample et profond de fruits mûrs (pêche de vigne, poire william) associés à des agrumes (citron, orange sanguine). Les notes iodées, fumées, liées à l'autolyse et à l'élevage sous bois, ajoutent de la fraîcheur aromatique. Viennent ensuite les notes de craie, de légère réduction laissant entrevoir un vin concentré et puissant. Bouche à l'attaque délicieuse et à la texture puissante et gourmande. Sensation très juteuse et concentrée comme si l'on croquait dans un fruit mûr. La matière est douce et caressante, enveloppant le palais mais aussitôt allégée grâce à la délicate effervescence. La longueur est apportée par une belle ligne de fraîcheur crayeuse. On est à la fois en pleine gourmandise, avec ce côté légèrement rôti, et en pleine fraîcheur, grâce à une finale salivante. Les notes de fumées prennent enfin le relai pour appuyer cette finale très savoureuse. Collection 244 signe le retour en texture du Meunier de Marne et de Montagne, ce qui apporte une belle gourmandise aux Pinots noirs et Chardonnays structurés et salins !

Domaines :

1/3 Vignoble de "La Rivière"

1/3 Vignoble de "La Montagne"

1/3 Vignoble de "La Côte"

Les raisins de nos domaines sont complétés avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées

"Cœur de Terroir" auprès de vignerons partenaires.

Cépages :

41% Chardonnay

33% Pinot noir

26% Meunier

244ème assemblage : Vendange 2019

Vins de réserve élevés sous bois :

10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018)

Fermentation Malolactique : 35%

Réserve perpétuelle :

36% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018)

Dosage : 7 g/l

Description brève du produit :

Roederer classée **2ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et devant toutes les autres !) par la RVF (n°686) en 2024. Cette cuvée a été élaborée sur une base de 2019, la 244ème vendange de la maison **Roederer**. Un Champagne qui privilégie l'expression des terroirs à la permanence d'un goût, pour suivre l'ambitieuse tendance actuelle d'authenticité. Une révolution dans l'univers des bruts sans année, avec toujours la recherche de perfection signée Roederer ! **92/100 RVF**.