

LOUIS ROEDERER

VINTAGE 20/5

MILLÉSIME

Vendange extraordinaire qui est aussi l'année de la reconnaissance de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO. 2015 s'inscrit parfaitement dans la tendance continentale de la décennie : hiver doux et humide et été chaud et sec! L'été, chaud et ensoleillé, restera marqué par des records de chaleur et de sécheresse... Et par cette heureuse finale estivale où la vigne fut soulagée par la pluie salvatrice de la deuxième partie du mois d'août. La maturation, grâce à cette finale sous le signe de la fraîcheur, donnera naissance à des raisins juteux, mûrs et concentrés! L'ambition du millésime ?... Capturer la signature concentrée d'un millésime spectaculaire!

Un Vintage 2015 qui exprime l'intensité et la grande concentration "au naturel" des Pinots noirs de Verzy dans un millésime spectaculairement continental.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune soutenue à reflets dorés, légèrement ambrés.

Effervescence dynamique et intense.

Bouquet de Pinot noir intense mêlant les fruits rouges acidulés (groseille) et les fruits jaunes juteux et gorgés de soleil (mirabelle, pêche de vigne). À l'aération, viennent les traditionnels arômes des Pinots noirs de « la Montagne » : fruits secs et fumés associés à quelques notes acidulées et épicées (poivre blanc).

Bouche dynamique, concentrée et puissante. Texture charnue et vineuse, avec une présence acide qui intègre de façon évidente le jus concentré et la fraîcheur. La structure est tonique, ciselée, presque classique et ferme. Le fruité laisse progressivement la place à la douceur des notes chocolatées (fève de cacao) voire une légère torréfaction. La finale révèle le fruit concentré, rôti et confit, toujours soutenu par des saveurs salines et salivantes. La sensation finale est magnifiquement déliée, généreuse et gracieuse.



ÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Montagne »

CRUS: Verzy, Chouilly

CÉPAGES :

70% Pinot noir 30% Chardonnay

VINS SOUS BOIS: 34%

FERMENTATION MALOLACTIQUE: 24%

DOSAGE: 8g/1