

Champagne Roederer "Cristal" 2014



Prix du produit :

260,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

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

Millésime: 2014

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cristal

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

La cuvée d'exception de la maison Roederer, présentée dans un magnifique coffret, lui-même emballé dans un carton neutre pour passer inaperçu pendant le transport.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Champagne Roederer "Cristal" 2014

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, février 2022) : **96/100**. *The 2014 Cristal is a terrific effort that transcends the vintage. Bursting from the glass with expressive aromas of ripe citrus fruit, nectarine, white flowers, freshly baked bread and subtle hints of honeycomb, it's*

*medium to full-bodied, vinous and fleshy, with an exuberant core of fruit that's girdled by racy acids, resulting in a wine that's simultaneously chiseled and demonstrative, meaning that early appeal doesn't come at the expense of the requisite tension for long-term cellaring. Concluding with a long, aromatic and intensely chalky finish, it is a brilliant Champagne that will offer a broad drinking window. This bottle was disgorged in June 2021 with seven grams per liter dosage. **Drink date 2022-2050.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

« Forgé pour le temps long, Cristal 2014 s'annonce triomphant ; on le savoure sur sa jeunesse, on l'attend patiemment à l'aune d'une maturité enviée qui révélera davantage son évidence et sa complexité. »

UN CRISTAL RAYONNANT

C'est un Cristal rayonnant qui se profile, déjà tellement charmeur et pourtant si prometteur. Sur les 45 parcelles historiques du Domaine Cristal, seules 39 ont été retenues cette année-là, celles dont les raisins reflétaient l'identité de ce vin unique : un fruit pur, une finesse supérieure et une allonge racée.

Cette fidélité au sol, Cristal la doit à sa permanence ; c'est un vin qui s'inscrit dans une durée, celle des saisons, d'une maturation, d'une transmission et d'une recherche. Quête d'excellence, de pureté, d'accord : Cristal vibre à l'unisson de son terroir et s'en fait l'écho parfait. Il suffit alors au Chef de Caves d'ajuster ses résonances, de lui attribuer l'élevage le plus fidèle qui le fasse vibrer sur la plus haute note.

LA MATIÈRE ET L'ÉCLAT D'UNE ANNÉE LUMINEUSE

2014 fut une année lumineuse, où le fruit et la finesse ont donné leur éclat le plus souverain. Millésime de plein soleil, fruit d'une récolte généreuse et pleinement aboutie, Cristal 2014 revêt toute son identité.

Le millésime 2014 a plus que jamais ordonné des vins terriens, où la pureté de la craie, plus drainante, a permis de tempérer les aléas climatiques. Révélé par les pratiques viticoles très douces, toujours plus vertueuses, 2014 aura ainsi abouti cette recherche d'équilibre ultime entre maturité et fraîcheur.

UN VIN DE SOLS

L'identité Cristal est unique et à part dans l'histoire des grands vins de Champagne. C'est un vin de sols et de profondeur, un vin de terre tourné vers la lumière, qui s'élance vers le ciel et semble presque l'atteindre. Cristal ne cesse de révéler, au fur et à mesure de son vieillissement, différentes facettes de son œuvre et de sa personnalité.

Chaque nouveau millésime révèle toujours le caractère de Cristal, chaque fois sous un prisme différent, comme un kaléidoscope de saveurs et de textures.

UNE BEAUTÉ JOYEUSE

D'une chair foisonnante, assurée par une belle maturité, Cristal 2014 déroule ses parfums à la pureté intacte dans une facilité déconcertante. Son expression fruitée se fond dans une intense

fraîcheur crayeuse, à la fois poudrée et saline, offrant une allonge gracieuse comme jamais. Cristal 2014 semble d'une évidence folle, déjà offert, mais ses jours sont encore longs et le chemin vers son accomplissement complet toujours ouvert.

Reflet du millésime, plus Cristal que jamais, ce 2014 ravit sans effort et sans retenue. C'est un grand vin de Champagne, virevoltant d'atouts et de charmes. Pleinement Cristal, intensément 2014.

MILLESIME

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. .

ORIGINES :

1/3 Vignoble de « La Rivière »

1/3 Vignoble de « La Montagne »

1/3 Vignoble de « La Côte »

CRUS PRINCIPAUX :

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

CÉPAGES :

60% Pinot noir

40% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 32%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 7g/l

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur dorée, intense, lumineuse et brillante.

Effervescence dynamique, succession incessante de nuages de fines bulles.

Bouquet intense, parfumé et d'une grande pureté. Les agrumes concentrés et confits se mêlent délicatement à des notes de moisson et d'amandes légèrement grillées.

Sensation d'une belle et généreuse maturité de fruit, tempérée par des rebonds frais et acidulés, délicats et énergiques.

Bouche fruitée et texture soyeuse, amplifiée par une douce effervescence parfaitement intégrée et délicieusement élégante. La pureté et la perfection du fruit jaune, mûr, se fond dans l'intense fraîcheur crayeuse, typique de Cristal, à la fois poudrée et saline. Milieu de bouche dense, juteux, concentré, allongé, grâce à la structure séveuse et épicée des élevages partiels en foudres de chênes.

La finale va crescendo, révélant une texture complète faite de grain et de velours enrobés dans une finale longue, saline et d'une sublime élégance.