

## ROEDERER VINTAGE

### Maison ROEDERER

Héritier de la Maison de Champagne en 1833, esthète et entrepreneur, Louis Roederer prend le parti visionnaire d'enrichir son vignoble pour contrôler toutes les étapes de l'élaboration du vin. Il forge ainsi un style, un esprit et un goût singuliers. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, en faisant l'acquisition de vignes choisies avec instinct et éclectisme sur les terres des grands crus de Champagne, Louis Roederer agit à contre courant des usages et des habitudes de son temps. Tandis que d'autres achètent du raisin, Louis Roederer chérit le vignoble, décrypte le caractère de chaque parcelle et acquiert méthodiquement les meilleures. Avec l'idée qu'un grand vin trouve sa source dans la terre, avec l'amour de la tradition et la passion de l'avenir, Louis Roederer trace ainsi un destin d'exception à la Maison qui portera désormais son nom. Son successeur Louis Roederer II est animé par la même conception patrimoniale du domaine, la même audace instinctive.



## Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



## Fiche Technique / Vintage

Le Brut Vintage de la Maison Louis Roederer est la parfaite émanation de leur terroir où finesse, pureté, précision et harmonie mettent en évidence les vertus d'un grand vignoble.

**Assemblage :** 70% Pinot noir, 30% Chardonnay

**Élevage du vin :** Élevage partiellement sous-bois

**Dosage :** Brut (9 g/l)



## Notes de dégustation

**ROBE }** Dorée, reflets ambrés. **NEZ }** Agrumes, notes minérales, presque fumées, chêne, amande grillée. **BOUCHE }** Énergique, soyeuse, superbe persistance.

## Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Parfait sur des ris de veau, une côte de veau aux morilles, sur une oie au champagne.



MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE





## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits jaunes, Orange, Pomme, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Violette, Rose.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Viennoiserie, Pain grillé, Pain de coing, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com