



Louis Roederer

Un Champagne de terroir porté par le Pinot Noir de la Montagne de Reims et le Chardonnay de Chouilly : texture crémeuse, énergie cristalline et finale crayeuse, parfaite pour la table comme pour la cave.



Vintage Brut 2016

Champagne, France

Région et Vignobles

Le Brut Vintage 2016 provient principalement du **Grand Cru de Verzy**, sur la **Montagne de Reims**, terroir de craie froide aux expositions nord-est. Ce secteur offre au Pinot Noir une maturité lente et une profondeur aromatique singulière, faite de fruits rouges, de notes salines et d'une structure précise. L'année 2016, chaude en fin de saison, a permis une **maturité complète** tout en préservant la fraîcheur caractéristique du cru.

Le **Chardonnay** vient de **Chouilly**, sur la **Côte des Blancs**, où la craie pure renforce la tension et la droiture du vin. L'important patrimoine foncier de Louis Roederer (plus de 240 hectares, dont une grande partie en biodynamie) permet une sélection parcellaire fine et un suivi constant de la qualité. Ce double ancrage, entre la Montagne et la Côte, façonne un vin d'une **rare harmonie entre chair et minéralité**.

Vinification

L'assemblage est composé de **68 % Pinot Noir** et **32 % Chardonnay**. Environ **33 % des vins sont vinifiés sous bois**, et seulement **5 %** ont réalisé la fermentation malolactique, afin de préserver la tension naturelle. Le vin vieillit **4 ans sur lies**, puis repose **6 mois après dégorgement**. Le **dosage final est de 7 g/L** (Brut).

La vendange, effectuée du **15 septembre au 1er octobre 2016**, a permis de récolter des Pinots soyeux et des Chardonnays ciselés. L'élevage sur lies a apporté complexité et texture crémeuse, avec de subtiles notes de brioche, d'amande grillée et d'écorce d'agrumes. Le boisé, dosé avec précision, soutient la matière sans la dominer, révélant la **pureté crayeuse** typique du style Roederer.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré brillant, bulles très fines et régulières.
- **Nez** : Arômes d'abricot, de cerise douce, de citron confit et de noisette grillée, soutenus par des nuances de craie chaude et de biscuit beurré.
- **Bouche** : Texture ample et soyeuse, équilibre parfait entre richesse fruitée et tension saline ; la mousse est fine, la finale longue et crayeuse, d'une précision remarquable.

Alcool : 12,50 %

Composition: 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vintage Brut 2016

Le Saviez-vous ?

Louis Roederer est l'un des rares producteurs champenois à posséder la majorité de ses vignobles, notamment à **Verzy et Verzenay**, acquis dès le **XIX^e siècle**. Cette indépendance foncière garantit une maîtrise totale de la qualité et de l'expression du terroir.

Accords Mets & Vins

- **Tourteau au beurre citronné** : La douceur iodée du crabe et la richesse du beurre sont équilibrées par l'acidité et les notes d'agrumes rôtis du vin.
- **Pintade rôtie aux morilles** : Les arômes boisés et la chair tendre de la pintade s'accordent à la profondeur du Pinot et aux nuances toastées de l'élevage.
- **Sushi et sashimi** : L'umami du poisson cru souligne la pureté saline du vin ; la mousse fine prolonge la fraîcheur.
- **Comté 24 mois** : Le caractère noisetté du fromage s'accorde aux notes grillées et à la tension minérale du Champagne.



Wine Enthusiast (WE) : 98 Points (2016)

This iconic Champagne, first made in the 19th century for the Tsar of Russia, shows its typical stunning balance and poise between richness and concentration. It has a pure white fruit and honeysuckle aroma and tight, tangy fresh fruit flavors. Just ready to drink, the wine will age well, for at least 20 years. Organic.



James Suckling (JS) : 98 Points (2016)

This has wonderfully pure fruit aromas, such as peaches, Asian pears and golden apples, alongside lemon curd, gingerbread, chalk and jasmine. Rock salt and oyster shells follow on the palate, which is so seamless that you scarcely notice the super-fine bubbles. It's concentrated yet gentle at the same time, with impressive resolution and integration of all components. Salty and creamy at the very-long finish. Fantastic! 58% pinot noir and 42% chardonnay.



Jeb Dunnuck (JD) : 98 Points (2016)

The 2016 Champagne Cristal is transparent and complex, with lovely aromas of fresh flowers. Medium-bodied and chiseled, with great texture, well-defined saltiness, and delicate notes of shortbread, it's a shimmering and electric wine with fantastic detail. It has a concentrated, chalky profile and is flush with crushed stones. It will demand some patience, but this is a fantastic wine in this vintage for Cristal. Bravo.

