



Louis Roederer

Issu exclusivement des vignobles du domaine, situés à Cumières et Chouilly, ce millésime 2017 témoigne d'une sélection sévère, révélant un style d'une élégance raffinée et d'une grande précision.



Brut Rosé Millésimé 2017

Champagne, France

Région et Vignobles

Le **Brut Rosé Millésimé 2017** provient principalement de **Cumières**, sur la rive droite de la Marne. Ce cru, au microclimat chaud et aux pentes bien exposées, favorise la maturité phénolique du Pinot Noir, essentiel pour l'infusion rosée pratiquée par la maison. Les sols argilo-calcaires confèrent au vin sa rondeur fruitée et sa texture veloutée, tout en conservant une tension naturelle.

Le **Chardonnay** provient quant à lui de **Chouilly, Grand Cru de la Côte des Blancs**, où la craie pure apporte fraîcheur, tension et minéralité. L'approche parcellaire de Louis Roederer — propriétaire de plus de 240 hectares, dont une part croissante cultivée en biodynamie — garantit un approvisionnement homogène et une qualité constante, reflet du terroir et du style maison.

Vinification

Le Rosé Vintage 2017 est élaboré selon une **infusion lente** de Pinot Noir, méthode signature de la maison. Le jus de Chardonnay est ajouté directement à la macération du Pinot Noir, permettant une **cofermentation** qui renforce l'harmonie entre les deux cépages dès l'origine. L'assemblage se compose de **60 % Pinot Noir** et **40 % Chardonnay**, dont **29 % des vins vinifiés sous bois** et **24 % ayant effectué la fermentation malolactique**. Le dosage final est de **8 g/L**.

Ce Champagne millésimé vieillit plusieurs années sur lies, bien au-delà du minimum légal, développant ainsi une mousse fine et persistante ainsi qu'une complexité aromatique subtile (notes de brioche, d'amande et de zeste confit), sans altérer la pureté du fruit.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rose pâle aux reflets cuivrés, bulle fine et régulière.
- **Nez** : Arômes de fraise des bois, framboise et orange sanguine, relevés de macaron à la rose, de cacao léger et d'une pointe de cèdre.
- **Bouche** : Attaque caressante, texture soyeuse, cœur de fruit dense et pur, équilibre parfait entre richesse et salinité crayeuse ; finale longue, fraîche et iodée.

Alcool : 12,00 %

Composition: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Brut Rosé Millesimé 2017

Le Saviez-vous ?

Louis Roederer est l'un des rares producteurs à pratiquer la **cofermentation** du Chardonnay et du Pinot Noir pour ses rosés. Cette technique unique intensifie l'intégration aromatique et confère au vin sa texture soyeuse et sa fraîcheur saline caractéristiques.

Accords Mets & Vins

- **Tataki de thon rouge** : Le gras et l'umami du thon sont équilibrés par la tension saline du vin et ses notes de cèdre épicé.
- **Magret de canard à l'orange sanguine** : La douceur du canard s'accorde au fruit rouge du Pinot, tandis que la sauce d'agrumes souligne la fraîcheur du Champagne.
- **Ravioles de homard, jus de crustacés** : Le Chardonnay apporte une tension crayeuse qui sublime la douceur du homard et la richesse du jus.
- **Mille-feuille de betterave et chèvre frais** : La fraîcheur du fromage et la terre sucrée de la betterave trouvent écho dans le fruit pur et la minéralité saline du vin.



Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2017)

Vineyards in Cumières, facing the Marne Valley, are the source of this ripe, full and balanced Champagne. The fruit of one year, with an aroma of roses and a rich, vibrant palate, the wine is opulent and full.



James Suckling (JS) : 94 Points (2017)

This is a layered and complex rosé showing aromas ranging from strawberries, apricot pits and pink grapefruits to nutmeg, pastries and rust. It's firm, focused and minerally with a tight mousse and a long, taut finish.



Wine Spectator (WS) : 93 Points (2017)

There's a succulent quality to the nectarine, white cherry and melon fruit flavors on display in this elegant rosé, though a firm spine of well-meshed acidity provides fine definition. Plush and creamy in texture, with a minerally underpinning of chalk and smoke, backed by pleasing hints of pink grapefruit pith, pickled ginger and toast that linger on the finish.

