



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## MILLÉSIME

L'année 2016 se caractérise par un balancier climatique particulièrement prononcé : après un printemps frais et humide, plutôt tardif, l'été fut sec et chaud marqué par un épisode caniculaire à la fin août et une période de vendanges sèche et ensoleillée assurant la belle maturité des raisins. Ces conditions sèches et lumineuses profitèrent aux Pinots noirs, caniculaires, dont la maturité révèle un caractère fruité intense et une texture soyeuse. Les Chardonnays ne sont pas en reste, avec une allure plus classique, ciselée et saline.

*Cristal 2016 est  
tout simplement « phénoménal » !  
Issu d'une année fraîche et tardive,  
il révèle cet équilibre rare et magique  
entre intensité des parfums purs,  
vibration énergétique, bouche juteuse  
et finale saline et crayeuse.  
L'équilibre parfait d'un Cristal  
50% sol / 50% soleil.*

## CRISTAL 2016

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune brillante et lumineuse. Effervescence magnifique, lente et fine. Bouquet intense, profond et précis où se mêlent les parfums de fleurs blanches (acacia), d'agrumes concentrés et rôtis (citrons) et de fruits jaunes mûrs (pêche, mirabelle). Après quelques minutes, des nuances discrètement iodées, poudrées et torrifiées témoignent de l'autolyse des levures pendant l'élevage « sur lattes ». En bouche, l'impression est « immédiate », douce et délicate, plus accessible que jamais ! Sabayon de fruits mûrs, concentrés et juteux, signature des grands Pinots noirs caniculaires de 2016 à la texture douce et caressante car cultivés sur sol de craie. L'effervescence est tactile, parfaitement intégrée et presque salée. Les notes de moisson, coquille d'huîtres signent les grands chardonnays à maturité lente et tardive. La matière est là, poudrée, grainée et délicieusement chocolatée. On est tout proche de l'équilibre « idéal », à la fois croquant, salin, iodé avec cette longue finale crayeuse et cristalline qui s'étire « crescendo ». La sensation est raffinée, sapide et pure... comme la grâce infinie d'une ballerine d'Opéra. Cristal 2016 est pur, à la fois fin et concentré. Il est le grand Cristal parfait et évident : 50% solaire (Pinots noirs au fruité mûr et juteux) et 50% sol (Chardonnays crayeux et salins). Il se rapproche de 2002, 2008 et 2012, mais avec une allure encore plus étirée, précise et concentrée.



## TÉLABORATION

### CRUS PRINCIPAUX :

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

### 32 PARCELLES

### CÉPAGES :

58% Pinot noir  
42% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 31%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 7g/l

### VENDANGE :

Du 15 septembre au 1er octobre 2016