



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## MILLÉSIME

Le printemps doux de 1997 provoqua un débourrement précoce suivi d'un refroidissement brutal à la mi-avril accompagné de gelées destructrices sur les vignobles de Verzenay et de Verzy. La floraison précoce, le 10 juin pour la Côte des Blancs et Aÿ et le 13 pour Verzenay, fut immédiatement suivie d'un temps très pluvieux et froid qui dura jusqu'à début août faisant craindre le pire avec notamment une très forte pression au mildiou et à la pourriture pédonculaire. Le rétablissement de conditions favorables en août et les conditions exceptionnellement ensoleillées et chaudes enregistrées en septembre sauvèrent une année bien mal engagée ! Les vendanges débutèrent le 15 septembre dans la Vallée de la Marne, le 18 dans la Montagne de Reims et le 22 dans la Côte des blancs. Elles se déroulèrent sous un soleil radieux !

Vendanges du 15 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 1997.

## LATE RELEASE

*Rosé 1997*

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge soutenue à reflets légèrement ambrés.

Effervescence douce, fine et fondue.

Bouquet d'agrumes (abricots du Roussillon) juteux et bien mûrs. Puis s'ouvre une valse aromatique étonnante de vivacité et de fraîcheur où se mêlent les fruits rouges (framboise sauvage, cassis, myrtille), la poudre de cacao, le moka et le pain d'épices.

Bouche dynamique, magnifique de vitalité et d'énergie, où fraîcheur et matière se côtoient à l'infini : il y a du vin et de la matière mais également une très grande acidité qui perce la matière. L'allure est vineuse avec cette belle texture s'ouvrant au final sur un côté agrume amer, puissant et solidement ancré dans sa terre.



## ÉLABORATION

### ORIGINE :

Notre vignoble de « La Rivière »

### CÉPAGES :

65% Pinot noir  
35% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS** : 9%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE** : 6%

**DOSAGE** : 8g/l

**MISE EN MARCHÉ** : 2024

### DÉGORGEMENT :

19/11/2008

Rosé d'infusion : longue et douce infusion du Pinot noir qui permet d'en extraire le côté juteux et mûr tout en préservant son immense fraîcheur saline. Quelques jus de Chardonnays sont ainsi coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.