

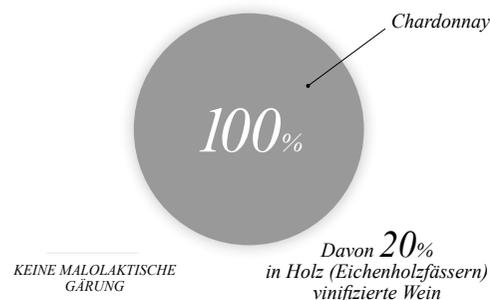

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2010

JAHRGANG

Ein kühles, kontrastreiches Jahr, geprägt von einem ausgesprochen kalten Winter mit strengen Frösten, der von einem kühlen und trockenen Frühling bzw. Sommeranfang abgelöst wurde. Plötzlicher Umschwung in den Monaten August und September: Viel Regen und Feuchtigkeit erschwerten die letzte Phase der Traubenreife. Nur die wenigen Parzellen, die nach Süden ausgerichtet sind oder sehr wenige Trauben tragen, erreichten einen zufriedenstellenden Reifegrad. Im Jahrgang 2010 kontrastiert die Empfindlichkeit der äußerst streng verlesenen Pinot-Weine mit dem triumphalen Erfolg einiger großer Chardonnay-Weine der Côte des Blancs!

AUSBAU



Die Cuvée Blancs de Blancs 2010 wird bei niedrigem Druck gezogen, um eine rundere, vollmundige Perligkeit zu erhalten. Sie reift durchschnittlich 5 Jahre im Weinkeller und ruht nach dem Dégorgement weitere 6 Monate, um ihrer Reife den letzten „Schliff“ zu geben. Ihre Dosage beträgt 9 g/l.

*Genuss, Emotion
und Raffinesse*



Auftakt: Die feinen Perlen
überraschen den Gaumen und
erfüllen mit ihm mit einer Welle
der Frische!

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Goldgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen.

Subtil schmelzende Perlage.

Intensives Bouquet von gelben Früchten (Mirabelle, säuerliche Mango), kandierter Zitrone, Blumen (Mimose) und Gebäck. Mit etwas Luft entwickeln sich zarte Mandelnoten, weiße Schokolade mit leichtem Vanillearoma und Bratapfel.

Man erwartet, dass sich Textur und Volumen fortsetzen – doch weit gefehlt. Das genaue Gegenteil tritt ein: Die Welle zieht sich zurück und wird von der Präzision, Reinheit und kreidig-mineralischen Frische der großen Chardonnay-Weine von Avize abgelöst.

