

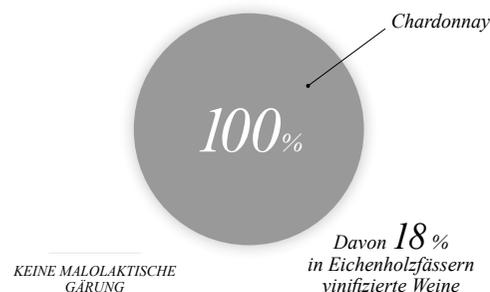
  
MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

## BLANC DE BLANCS 2011

### JAHRGANG

Trotz des eher kühlen und feuchten Wetterverlaufes wurde in diesem Jahr die früheste Weinlese seit der Gründung unseres Hauses eingebracht. Dieser Jahrgangsw Wein blickt auf einen eher milden, trockenen Winter und ein fast schon sommerliches Frühjahr zurück. Der Sommer 2011 begann dagegen mit äußerst frischen Temperaturen und ausgeprägten Niederschlägen eher herbstlich. Bis Ende August herrschte der feucht-kühle Charakter des Wetters vor, bevor endlich der Sommer einkehrte und sich bis Ende September von seiner schönsten Seite zeigte. Trotz der durchwachsenen Wetterbedingungen waren die Trauben überraschend schnell reif. Für die Lese des Millésime 2011 war dann sehr viel Geduld nötig. Die Trauben für diesen Jahrgangsw Wein wurden sehr sorgfältig selektiert. Wie bereits im Jahr 2010 erreichten nur Südlagen sowie Weinstöcke mit wenigen Trauben eine zufriedenstellende Reife.

### AUSBAU



Die weniger Druck aufbauende Füll dosage lässt in der Cuvée Blanc de Blancs eine ausgewogene, sehr ausgiebige und feine Perlage entstehen. Der Ausbau erfolgte über fünf Jahre in Flaschen, weitere sechs Monate wurde der Millésime nach dem Degorgieren gereift. Die Dosage beträgt 9 g/l.



### BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Strahlende, helle Farbe mit zitrusgelben, leicht grünen Reflexen.

Feine, regelmäßige Perlage mit kleinen Bläschen.

Im Gaumen erlesen und zurückhaltend. Es dominieren Noten von Birnen und Äpfeln, deren Aroma bei Luftkontakt karamellisiert und an Bratäpfel, Apfelkuchen und leicht geröstete Haselnüsse erinnert. Sein an warme Steine, feine Gewürzmischungen, kandierte Zitrusfrüchte, Zedernäpfel, Grafit und fast schon Tabak erinnerndes breit gefächertes Aromenspektrum ist unterlegt von Mineralität, die diesem Chardonnay seinen herkunftsgeprägten Kalkgeschmack verleiht.

Seidiger Auftakt. Die feine, auf den Punkt konzentrierte Textur fordert und schmeichelt dem Gaumen zugleich, umspielt ihn und hält lange nach, wobei sie eine mineralische und zugleich zitrische Frische entwickelt. Ein Wein, dessen Gestalt sich am Gaumen entwickelt, zunächst sehr dicht mit Noten von Schokolade und fein gewirkten Tanninen, deren dezente, animierend-frische Herbheit das Finale verlängert, der dabei zugleich die klare, puristische Salzigkeit der besten Terroirs erkennen lässt und den Gaumen mit einer mundfüllenden, kristallinen Frische fesselt, die dazu anregt, wieder und wieder zu genießen.

Dieser Blanc de Blancs 2011 ist seinem Boden treu, seine Frucht zeigt karge Schönheit, das Aroma ist vornehm facettenreich. Ein schlanker, spannungsreicher Wein mit strukturiertem Körper; komplex im Aroma und mit einer feinen Textur, wie sie nur in den kalkhaltigen Lagen von Avize anzutreffen ist.

*Frisch, mineralisch  
und salzig*