



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

JAHRGANG

Was das Wetter betrifft, ein Auf und Ab mit ausgeprägten, sehr starken Gegensätzen. Ein wunderbares, trockenes Frühjahr, das mit einem überaus heißen Juni endet; ein eher herbstlicher, frischer und regenreicher Sommer; ein warmer, sonnenverwöhnter und sehr trockener September, der ein August hätte sein können. Das Erfolgsgeheimnis dieses Jahrgangs beruht sowohl auf seinen Böden als auch auf der Arbeit unserer Winzer: Gewinner waren die wasserableitenden Kreideböden im unteren Mittelbereich des Hangs. Ihnen gelang es, das Zuviel an Wasser des Sommers abzuleiten und ein übermäßiges Wachstum zu vermeiden. Unsere umweltfreundlichen Weinbaupraktiken sorgten zudem für eine perfekte Ausgewogenheit der Trauben und eine optimale Reife.

*Im Nachhall angenehm
würzig und voller Finesse.*

BLANC DE BLANCS 2014

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzende goldfarbene Robe mit grünen Reflexen.

Sanfte, regelmäßige, langsame Efferveszenz.

Sehr klares, erlesenes, luftiges Bukett. Wahrzunehmen sind Noten von zart duftenden Blüten (Geißblatt, Jasmin), von reifen, erlesenen, fast gebratenen Zitrusfrüchten (Zedernapfel). Es folgen Jodaromen, die an Meeresluft erinnern und mit Akzenten von noch warmem, frisch gebackenem süßem Gebäck eine harmonische Verbindung eingehen.

Am Gaumen dicht konzentriert, belebend und leicht zitronig. Im Auftakt frisch und kraftvoll. Es dominieren die Jodaromen, begleitet von einem Hauch Zitrusfrucht (Orangen) und Madagaskar-Vanille sowie Erntearomen (Mandeln, Getreide). Die Efferveszenz gibt sich zart schmelzend mit einer kalkigen Frische. Der Nachhall ist zunächst leicht und pudrig, überrascht dann aber dank seiner Tannine durch ein temporeiches, rassiges, würziges Finale mit Röstnoten.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT: Weinberge „La Côte“

CRU: Avize

REBSORTE:
100% Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 23%

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0%

DOSAGE: 8g/l