



L'Antre Deux Verres

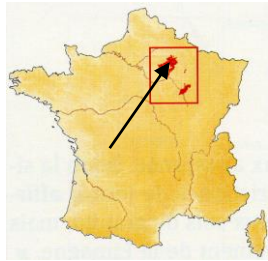
09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

**Appellation
Champagne
Cristal**

Producteur : Maison Roederer. Reims

<http://www.louis-roederer.com/fr>



Région

Champagne

Sous région

Situation géographique

Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des blancs.

Millésime

2008

Note :



Principaux cépages

60 % Pinot Noir,
40 % Chardonnay

Terroir

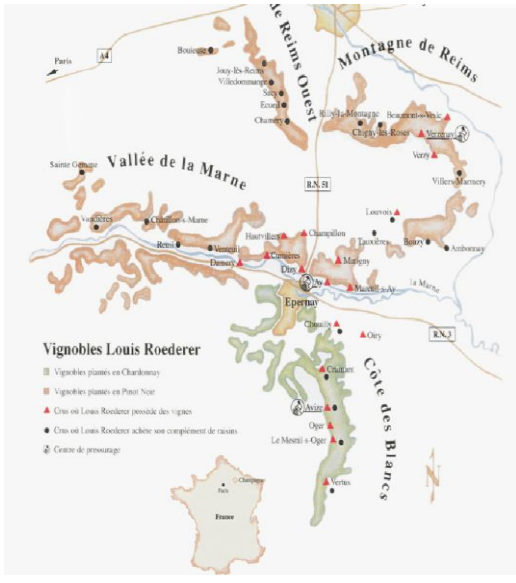
Craies et calcaire

Climat

Océanique

Observations

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe en blanc et rosé. C'est le seul vin en France, on l'on mélange du vin blanc et du vin rouge pour faire un vin rosé.
- Superficie moyenne de l'appellation : 30 900 Ha pour une production de 2 300 000 hl soit un rendement moyen de base de 74 Hl/ Ha.
- Maison fondée en 1776 et propriétaire de la même famille depuis 1819. C'est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes. La maison possède 200 Ha de vignes.
- Élaboré uniquement lors des « grandes années ».
- Un Cristal est toujours millésimé.
- Note Parker : 96.
- Température de service de 8 à 10° C.



Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords mets et vin

Le champagne va avec tout.

Originalité

Avec Jérémie...

Remarque : La maison Roederer produit annuellement près de 3 millions de bouteilles et est distribué dans plus de 80 pays avec un chiffre d'affaire d'environ de 91 millions d'euros. La maison possède également Roederer Estate et Scharffenberger en Californie, le champagne Deutz, la maison Delas dans les Côtes du Rhône, La maison Ramos Pinto au Portugal, les domaines Ott en Provence, les châteaux de Pez et Haut Beauséjour (Saint estèphe), les châteaux Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac) et Bernadotte (Haut Médoc). Le chiffre d'affaire de cet ensemble de propriétés s'élève à 180 millions d'euros et emploie 650 personnes (plus 600 saisonniers sur la période des vendanges). Le plus célèbre des vins de la Maison naît en 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II. L'empereur demande à Louis Roederer que lui soit réservée chaque année la meilleure cuvée de la Maison, qu'il apprécie particulièrement. Pour accentuer sa singularité, ce champagne d'exception sera conditionné en bouteille de cristal à fond plat. Il portera dès lors le nom de ce précieux matériau, exaltant sa transparence et sa lumière.

Elaboration : 20% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire - Pas de fermentation malolactique. 5 années de maturation en caves - 8 mois de repos après dégorgement. Le dosage est adapté à chaque millésime, entre 8 et 10 g/l.