



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2015

Como una nueva sinfonía, *la cuvée Cristal* resuena con una tonalidad diferente al son de su última añada.

Nacida en la finca Cristal, esta icónica *cuvée* de la Casa de Champagne Louis Roederer late al ritmo de las estaciones, del clima y del trabajo de la viña. Como un vino borgoñón, este Champagne se nutre de sus suelos, de su vibración y del vínculo que le une al sol y a la luz.





UN VIÑEDO ETERNO

Las 70 parcelas de la finca Cristal, cultivadas en ecológico, garantizan cada año su continuidad y su cambio. Todo lo que no evoluciona perece, todo lo que gira sobre sí mismo se pierde...

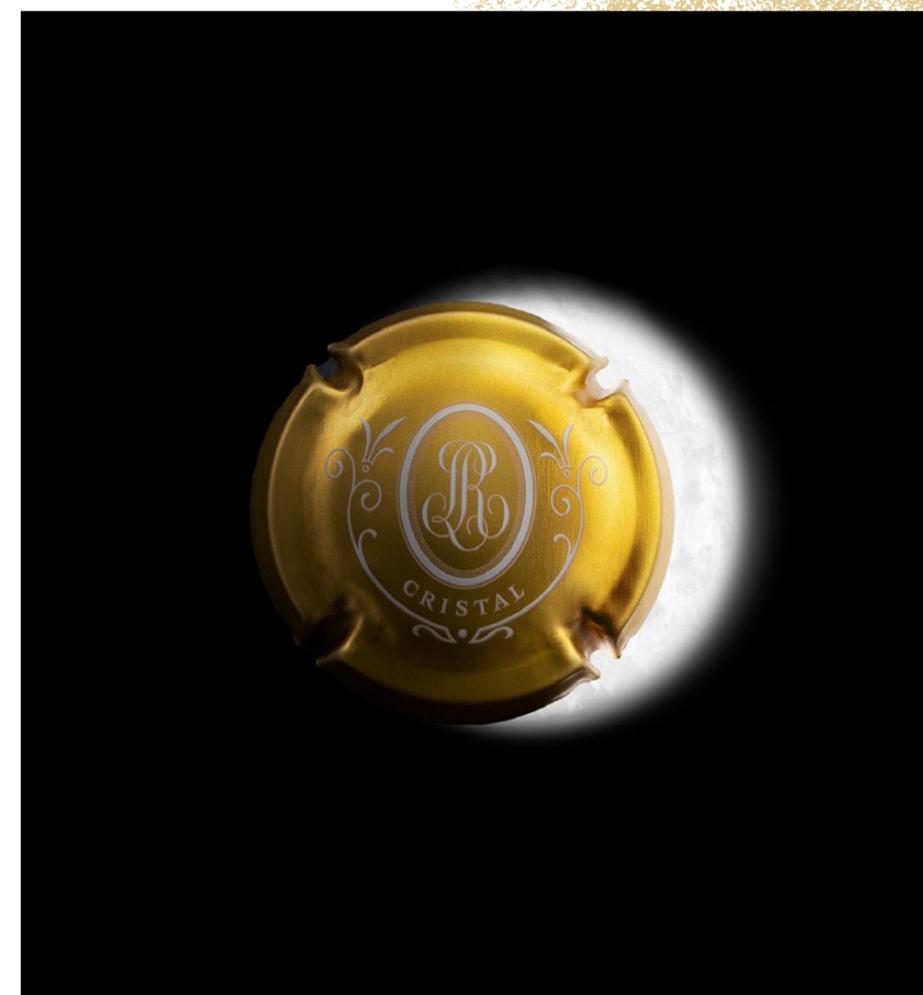
En el viñedo dedicado a la *cuvée* Cristal, la constancia está en el cambio y cada año, en función del clima y del ciclo vegetativo, solo se seleccionan las mejores parcelas, para retener únicamente la esencia más auténtica de Cristal.

Son 70 parajes excepcionales conformados con paciencia desde 1845 por las generaciones de la Casa Louis Roederer. Se trabajan a medida en un enfoque de viticultor y de respecto a los seres vivos, aplicando a diario prácticas éticas, como la selección masal, la poda suave, largos periodos de barbecho y el compostaje biodinámico. Métodos inspirados en el modelo de la permacultura donde el ecosistema regula su equilibrio y une al Hombre con la Naturaleza. 30 hectáreas se trabajan con caballo, especialmente las más viejas, así como las cepas jóvenes, más frágiles.

Estas parcelas están situadas en siete Grands Crus: el 40 % están plantadas con Chardonnay en las laderas de Avize (10 parcelas), Cramant (11 parcelas) y Mesnil-sur-Oger (9 parcelas) y el 60 % están plantadas con Pinot Noir en las laderas de Ay (10 parcelas), Verzenay (17 parcelas), Verzy (12 parcelas) y Beaumont-sur-Vesle (1 parcela), exactamente en la misma proporción que el ensamblaje del vino.

*Así, Cristal permanece fiel a su suelo y a su terruño,
es el reflejo último de esta Naturaleza generosa.*

Y para ponerla aún más en evidencia, al trabajo de alta costura se une una rigurosa selección de las mejores cepas, con selecciones masales que dan rendimientos bajos y uvas densas y de aromas concentrados.





El suelo de creta en el que las piedras reflejan la luz del cielo es único en Champagne. Es en este entorno preservado, en un recinto natural mimado como un jardín del Edén, donde los equipos de la Casa Louis Roederer trabajan todo el año. Como atentos viticultores, cuidan de estas tierras como si fuera un *grand cru*, como si esta preciosa tierra pudiera revelarles, al cabo de un año, el secreto de los seres vivos y la magia del vino.

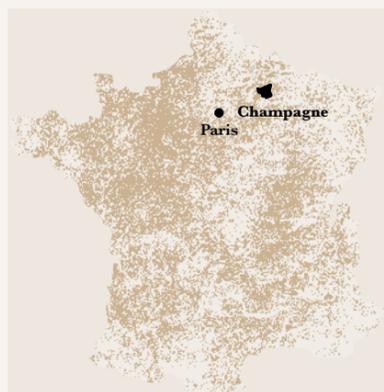
Cada añada, la selección se compone exclusivamente de los mejores Pinots y Chardonnays procedentes de las 45 parcelas de más de veinte años, bien arraigadas en la matriz calcárea. Es aquí donde nacen los vinos más puros y los más calizos en esa búsqueda de armonía simbolizada por la *cuvée*.



EL VIÑEDO CRISTAL

45 PARCELAS EN 7 «VILLAGES»:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant



- NUESTRO VIÑEDO DE «LA MONTAGNE»
- NUESTRO VIÑEDO DE «LA CÔTE»
- NUESTRO VIÑEDO DE «LA RIVIÈRE»
- ▲ «VILLAGES» DONDE SE SITUAN LAS 45 PARCELAS CRISTAL
- PRENSAS LOUIS ROEDERER

Cada parcela se cultiva y se vinifica por separado; así, a cada lugar único le corresponde un sabor único. Este enfoque por parcelas permite expresar el carácter del suelo y del clima, la identidad primera de la uva. Los depósitos de la Casa se ajustan a la superficie de viñedo, de manera que cada una de las 45 parcelas del viñedo Cristal encaja exactamente en cada uno de los depósitos de acero inoxidable o de madera de roble francés.





UN VINO DE SUELOS

La identidad Cristal es única y singular en la historia de los grandes Champagnes. Es un vino de suelos y de profundidad, un vino de tierra que se vuelve hacia la luz, que se eleva hacia el cielo y casi parece alcanzarlo.

Vuelto hacia el futuro, Cristal no deja de revelar, a medida que envejece, diferentes facetas de su obra y de su personalidad.





En bodega, la precisión es el reflejo de esta búsqueda de excelencia; un 25% se vinifica en madera, sin fermentación maloláctica para preservar la pureza de la fruta, su brillo y su frescura. Y el tiempo hace su trabajo: de seis a siete años de crianza en rima seguido de seis a doce meses después del degüelle dan forma a una añada de Cristal.

Cada nueva añada sigue revelando el carácter de Cristal, pero bajo un prisma diferente cada vez, como un caleidoscopio de sabores y texturas. Esta coloración cambiante renueva constantemente Cristal y cada vez, el amante del vino se alegra y se sorprende de descubrirlo bajo una luz nueva.



LA FIRMA CONCENTRADA DE UNA AÑADA ESPECTACULAR

2015 fue un año caluroso y soleado, marcado por episodios de calor y sequía, mitigado por las beneficiosas lluvias del final del verano que permitieron a las uvas conservar toda su frescura. Estas características climáticas han forjado uvas jugosas, maduras y concentradas, totalmente equilibradas. Cristal 2015 saca provecho de esta meteorología llena de contrastes, con un fuerte y persistente temperamento calizo, captando más que nunca la vibración de sus suelos; ¡una grata paradoja!

Perfectamente en línea con la tendencia continental de la década, la añada 2015 ha brindado vinos maduros y estructurados más que nunca, coronados por una frescura insolente guiada por sus suelos blancos. La pureza de la creta, revelada gracias a las prácticas vitivinícolas suaves y virtuosas de la Casa, surge ofreciendo una simbiosis perfecta entre madurez y frescura.



UN CRISTAL DE GRAN VIBRACIÓN

*Se perfila un Cristal radiante,
que encandila y a la vez promete.*

Y por primera vez desde 2002, esta añada 2015 se elabora con la uva procedente de las 45 parcelas de más de veinte años de edad, lo que les permite integrar la mezcla Cristal. Tal excepcionalidad y rareza ha sido posible gracias a este año continental y de perfil concentrado en el que resulta mágico ver cómo toda la finca refleja la identidad de este vino único: fruta honesta, suprema elegancia y noble persistencia.



Cristal debe su fidelidad al suelo a la constancia; es un vino que se inscribe en un marco temporal, el de las estaciones, el de la maduración, el de la transmisión y el de la búsqueda.

Búsqueda de excelencia, de pureza, de armonía:
Cristal vibra al unísono con su terruño
y se hace eco de él a la perfección.

Al Chef de Caves le basta ajustar sus resonancias, asignarle la crianza más fiel que le haga vibrar con la nota más alta.



NOTAS DE CATA – CRISTAL 2015

UN TEMPERAMENTO CALIZO



Unión perfecta de suavidad y concentración, con una madurez magistral, Cristal 2015 brinda intensos y deliciosos aromas con una energía extraordinaria y una vibración mágica. Es un champagne de eternidad con un temperamento calizo, sostenido por sus suelos, liberado del carácter soleado de la añada.

En nariz se abren paso primero los aromas de fruta amarilla, almendras tostadas y siega de la Chardonnay, combinados con la jugosa fruta roja de la Pinot Noir. Les sigue la gran energía de la trama, su intensidad vibratoria que se torna en suave caricia, una textura sedosa donde afloran finos sabores de cítricos confitados y especias yodadas.

El carácter calizo de la añada brota en una efervescencia tónica y vertical, con una frescura insistente, precisa y cincelada. El final se apoya en notas ligeramente amaderadas, vigorosas y salinas, dando al conjunto una sensación final de delicadeza y concentración.

Cristal 2015 sigue siendo de una medida y un equilibrio soberanos, resonando con la dimensión caliza de sus suelos más que con el carácter soleado de la añada. Siempre plenamente Cristal, intensamente 2015, con un inmenso potencial de guarda...

Para más información sobre este vinos, escanee este código QR:



CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin