VINUNIC

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2008

Art. nr 1030620
Pris 22.000 kr
Storlek 3000 ml
Producent Louis Roederer
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Alkoholhalt 12%
Restsocker 8 g/l
Sortiment Privatimport



Karaktär Fruktig och komplex doft med inslag av citrus, vita blommor, aprikoser, vit persika, rostade hasselnötter, kanel, vanilj, kakao,och brioche. Smaken är elegant, koncentrerad och kraftfull, men ändå sammetslen och harmonisk med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. 20% av vinet har lagrats på ekfat. 20% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 6 år på flaska och sedan ytterligare minst 8 månader efter degorgering.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till fisk, skaldjur eller fågel.

Information Cristal är Louis Roederers flaggskepp som såg världens ljus 1876. Dess världsrykte är väl etablerat, men det hindrar inte producenten från att hela tiden utveckla sitt prestigevins kvalitet. Grunden för framgångarna ligger i att Louis Roederer förfogar över så omfattande egen vingårdsareal och dessutom i de allra bästa lägena runt om i Champagne. Vinets personliga karaktär skapas inte minst av den liqueurs de dosage, som tillsätts vinet när jästfällningen skjuts ut. Den består av en blandning av viner från åtta-tio av Roederers främsta vingårdar.

Omdömen

Wine Advocate 98p

Disgorged in September 2017 with 7.5 grams per liter dosage, the 2008 Cristal was produced from 37 of the 45 parcels that are candidates for inclusion in this cuvée—some 40% of which were farmed organically back in 2008—and it's a blend of 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay. The finest young Cristal in decades, the wine wafts from the glass with a pure and vibrant bouquet of crisp orchard fruit, clear honey, warm brioche, citrus zest and white flowers. On the palate, it's full-bodied, intense and incisive, with superb concentration, racy acids and a long, searingly chalky finish. Pristinely balanced, there are some 500,000 bottles of this legend-in-the-making. Drink Date: 2022 - 2050

Jancis Robinson 18p

Disgorged in 2018, dosage 8 g/l. 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay, 20% of the cuvée is fermented in oak. Eight years spent on the lees. Less complex than the magnum. But still lacy and tightly laced with real intensity. But a little looser-textured than the magnum. Drink date: 2018 - 2030

Wine Spectator 97p

There's a sense of focus and vibrancy to the overall structure, while the palate is all grace and charm. A fine, lacy texture carries a tapestry of ripe white cherry, toast point, blood orange zest, honey and ground ginger notes, with a minerally, mouthwatering finish. A stunning Champagne with a long future ahead of it. Drink now through 2033.

Om producenten

Ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj

Att Louis Roederer tillhör de allra främsta Champagneproducenterna är alla överens om. De kan också titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" vid The Champagne & Sparkling Wine World Championships.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut. Framgångarna på den ryska marknaden gav ett rejält uppsving år Roederer som grundades i slutet av 1700-talet men fick sitt nuvarande namn då Louis Roederer tog ledningen i företaget 1827. Roederer är idag ett av de få privatägda familjeföretagen i Champagne.

Roederers höga kvalitet baseras på de förnämliga vingårdslägen som man förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgånglösa storsäljaren Collection lagras på större ekfat.

Den svenske världsauktoriteten Richard Juhlin sparar inte på berömmet i sin bok "En doft av Champagne":

"Roederer är onekligen ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj av viner. Standarchampagnen är lysande, rosé och blanc de blancs erbjuder en hustypisk, aristokratisk elegans och årgångsvinet tillhör alltid de bästa. För mig är huset ett av de tre främsta i hela Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångviner ni kommer över!"