

Champagne Roederer "Brut Premier"



Prix du produit :

36,10 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): J-B Lecaillon (ROEDERER)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Brut Premier

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRESENTATION DE LA MAISON LOUIS ROEDERER
ET TOUTES SES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Roederer "Brut Premier"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Un modèle du genre. Un champagne de grande personnalité, porté par la vinosité de ses vins de réserve et par une finale saline à souhait.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *Jaune or très brillant, lumineux. Grand nez classique du style empyreumatique de grande légèreté, noisette grillée brulée, belle épine, épices anisées zest et zist d'agrumes jaunes fruité blanc à pépins, effets salins évidents, grande sagesse tonique et pure. Bouche racée d'élégance et de précision calcaire, grande justesse des*

équilibres, vifs amers et salin.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16/20. *Un style pur et élancé, une vivacité remarquable et racée, une allonge franche. Impeccable modèle.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2020) : 16,5/20. *Une fois encore, il s'impose comme l'un des tout meilleurs de la Champagne. Un vin énergique, intense et profond, à la dimension vineuse admirable.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, avril 2020) : 92/100. *Based on the 2015 vintage, complemented by 25% reserve wines, the latest rendition of Laurent Roederer's NV Brut Premier is showing nicely, opening in the glass with aromas of crisp yellow orchard fruit, Anjou pear, white peach, pastry cream and subtle hints of freshly baked bread. Medium to full-bodied, seamless and complete, with a delicate pinpoint mousse, ripe but racy acids and exquisite balance, this is a beautiful Brut Premier that will age in style; indeed, it will be even better with some bottle age. This is among the finest examples in its category and comes warmly recommended. Drink date 2020-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

« La fraîcheur, la finesse et la gaité de Brut Premier sont une invitation à la fête. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique. » — Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

Découvertes du passé, trésors du présent

Les bouleversements liés au début des années 1900, et notamment la Première Guerre Mondiale qui détruit plus de la moitié du domaine Louis Roederer, amènent Léon Olry Roederer à reconstruire son vignoble. Il décide d'acheter des raisins pour assurer la continuité de la Maison dans cette période de crise et, par la même occasion, crée un vin multi millésimé exprimant un goût constant quelle que soit l'année de vendange. C'est aujourd'hui Brut Premier.

Un assemblage signature

Association d'environ 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier, Brut Premier unit les vins vinifiés en foudres de chênes des trois cépages champenois provenant de différents crus choisis par Louis Roederer. Il bénéficie de 3 années de maturation en caves et d'un repos de 6 mois minimum après dégorgement.

Un grand classique à l'âme contemporaine

Point d'équilibre entre jeunesse et maturité, entre séduction et caractère, entre fraîcheur et vinosité, Brut Premier est un vin d'assemblage à la fois épanoui et structuré, élégant et énergique, à la vibration unique. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique.

Description brève du produit :

93/100 RVF *"Un modèle du genre"*. Un très grand classique de champagne, issu d'une des rares grandes maisons encore familiales. **17,5/20 B+D** *"Bouche racée d'élégance et de précision calcaire, grande justesse des équilibres, vifs amers et salin."*