

# Champagne Roederer "Cristal" 2015



Prix du produit :

**295,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

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

Millésime: 2015

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cristal

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 95+/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Champagne Roederer "Cristal" 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (sept. 2024) : **94/100**. *Cristal 2015 demeure légèrement marqué par la pointe racinaire et végétale du millésime. Le vin arbore une bouche ample et finalement lactée, avec le fond attendu. S'il reste de belle envergure, nous le jugeons légèrement en dessous du 2014.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, avril 2023) : **95+/100**. *If the 2014 vintage was especially open and demonstrative, the 2015 Cristal is going to require more patience. Unwinding in the glass with aromas of citrus oil, crisp stone fruits, white flowers, crushed mint and subtle hints of buttery pastry, it's medium to full-bodied, deep and layered, with a deep, concentrated*

---

*and rather introverted core of fruit framed by chalky extract and animated by a pretty pinpoint mousse. This is a serious, vinous Champagne that has considerable substance to age and may well evolve along the lines of the lovely 1985. Drink date 2027-2050.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

### **UN CRISTAL RAYONNANT**

C'est un Cristal rayonnant qui se profile, déjà tellement charmeur et pourtant si prometteur. Sur les 45 parcelles historiques du Domaine Cristal, seules 39 ont été retenues cette année-là, celles dont les raisins reflétaient l'identité de ce vin unique : un fruit pur, une finesse supérieure et une allonge racée.

Cette fidélité au sol, Cristal la doit à sa permanence ; c'est un vin qui s'inscrit dans une durée, celle des saisons, d'une maturation, d'une transmission et d'une recherche. Quête d'excellence, de pureté, d'accord : Cristal vibre à l'unisson de son terroir et s'en fait l'écho parfait. Il suffit alors au Chef de Caves d'ajuster ses résonances, de lui attribuer l'élevage le plus fidèle qui le fasse vibrer sur la plus haute note.

### **UN VIN DE SOLS**

L'identité Cristal est unique et à part dans l'histoire des grands vins de Champagne. C'est un vin de sols et de profondeur, un vin de terre tourné vers la lumière, qui s'élance vers le ciel et semble presque l'atteindre. Cristal ne cesse de révéler, au fur et à mesure de son vieillissement, différentes facettes de son œuvre et de sa personnalité.

Chaque nouveau millésime révèle toujours le caractère de Cristal, chaque fois sous un prisme différent, comme un kaléidoscope de saveurs et de textures.

### **UN CRISTAL DE GRANDE VIBRATION**

Pour la première fois depuis 2002, ce millésime 2015 est issu de l'ensemble des 45 parcelles de plus de vingt ans d'âge, éligibles ainsi à entrer dans l'assemblage Cristal. Cette année continentale au profil concentré a rendu possible cette exception et cette rareté et il est aujourd'hui magique de voir tout le domaine refléter l'identité de ce vin unique : un fruit pur, une finesse supérieure et une allonge racée.

Cette fidélité au sol, Cristal la doit à sa permanence ; c'est un vin qui s'inscrit dans une durée, celle des saisons, d'une maturation, d'une transmission et d'une recherche.

### **MILLESIME**

2015 fut une année chaude et ensoleillée, marquée par des épisodes de chaleur et de sécheresse, soulagée par les pluies salvatrices de la fin d'été qui ont permis aux raisins de conserver toute leur fraîcheur. Ces caractéristiques

climatiques ont ainsi forgé des raisins juteux, mûrs et concentrés, totalement équilibrés. Cristal 2015 profite pleinement de cette météorologie contrastée, avec un tempérament calcaire appuyé, captant plus que jamais la vibration de ses sols ; un paradoxe bienvenu !

S'inscrivant parfaitement dans la tendance continentale de la décennie, le millésime 2015 a ainsi

---

plus que jamais ordonné des vins mûrs et structurés, couronnés d'une fraîcheur insolente guidée par ses sols blancs.

La pureté de la craie a jailli, révélée par les pratiques viticoles douces et vertueuses de la Maison, offrant une symbiose idéale entre maturité et fraîcheur..

**CRUS PRINCIPAUX :**

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :**

**UN TEMPÉRAMENT CALCAIRE**

Union parfaite de douceur et de concentration, assorti d'une maturité magistrale, Cristal 2015 livre d'intenses et

délicieux parfums assurés d'une énergie superbe, d'une vibration magique. C'est un champagne d'éternité au

tempérament calcaire, porté par ses sols, affranchi du caractère solaire du millésime.

Ce sont d'abord au nez les échos de fruits jaunes, d'amande grillée et de moisson du Chardonnay, associés aux fruits

rouges et juteux du Pinot noir. Puis vient la grande énergie de la trame, son intensité vibratoire qui se mue en une

douce caresse, une texture soyeuse où pointent de fines saveurs d'agrumes confits et d'épices iodées.

Le caractère calcaire du millésime jaillit ainsi dans une effervescence tonique, verticale, à la fraîcheur insistante,

précise et ciselée. La finale appuyée par des notes légèrement boisées, séveuses et salines donne à l'ensemble une sensation ultime de délicatesse et de concentration.

Cristal 2015 demeure d'une mesure et d'un équilibre souverains, résonnant de la dimension calcaire de ses sols plus que du caractère solaire du millésime. Toujours pleinement Cristal, intensément 2015, avec un potentiel de garde immense....

**Description brève du produit :**

Roederer classée **2ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et devant toutes les autres !) par la RVF (n°686) en 2024. Cristal, c'est LA cuvée d'exception de la maison Roederer, présentée dans un joli coffret, lui-même emballé dans un carton neutre pour passer inaperçu pendant le transport. **94/100 RVF**