



JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON

Chef de caves

*« Louis Roederer, alchimiste
parmi les alchimistes,
transforme la terre en or. »*

Il était une fois, au cœur des vignobles champenois, une maison familiale visionnaire : Louis Roederer. Son histoire, fascinante, trouve ses racines dans son amour de la terre et dans le terroir qui fera sa légende. Depuis 1776, les ceps conservent jalousement leurs secrets et les rêves pétillent au rythme des saisons. Les mains expertes des viticulteurs, guidées par un savoir ancestral, récoltent les fruits chéris dans un vignoble d'exception uniquement constitué principalement de grands et premiers crus. Année après année, Louis Roederer devient le gardien d'émotions rares, des vendanges jusqu'aux caves sombres où reposent les précieux flacons. Les vignes chuchotent à l'oreille du maître qui écrit l'histoire du champagne avec une patience et une passion qui forcent l'admiration. Les chais, temples sacrés, résonnent des confidences de ceux qui les arpentent inlassablement, transmettant leur héritage mystique. Les bulles légères s'épanouissent dans chaque flacon, capturant l'esprit du temps. Louis Roederer, alchimiste parmi les alchimistes, transforme la terre en or. Dans la maison Louis Roederer, chaque bouteille a son histoire, chaque goutte, sa saveur, fragment d'un rêve qui persiste depuis des siècles, laissant sur les lèvres le goût inoubliable d'un terroir sublimé.



CHAMPAGNES

Cristal Louis Roederer

1876. Le XIX^e siècle touche à sa fin. Les relations entre la France et la Russie sont fraîches mais le Tsar Alexandre II, homme de goût à l'exigence reconnue, ne boude pas les plaisirs de l'Hexagone. Et quoi de plus français que le champagne. Mais si les bulles lui tournent la tête, le Tsar reste intransigeant : il veut le meilleur. Il s'adresse donc naturellement à Louis Roederer, dont la réputation n'est plus à faire. Et sa demande est simple : il exige que lui soit réservée chaque année la meilleure cuvée de la Maison. Élaborée à partir de 45 lieux-dits exceptionnels, répartis sur 7 grands crus de la montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la côte des Blancs, la cuvée Cristal voit le jour. Cristal ? Peu importe l'ivresse pourvu qu'on ait le flacon... Le nectar mérite en effet un écrin à la hauteur de sa composition : ce sera une bouteille en cristal à fond plat, exaltant la transparence et la lumière de ce vin d'exception. Unique, ce champagne n'est élaboré que lors des grandes années, et fin du fin, il vieillit entre 6 et 10 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement. Incontestablement le Tsar des champagnes !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Grand Est

