Bollicine da far girare la testa

Scritto da Vanni Berna
Sabato 10 Luglio 2010 12:47



Nel lontano 1833, dopo la morte dello zio **Dubois**, **Louis Roederer** ereditò la Casa di Champagne fondata nel 1776.

Roederer diede il suo nome all'azienda. Principalmente spinse moltissimo in Russia, e ben presto lo stesso Zar divenne un estimatore dei vini del Signor Roederer. Lo Zar da quanto gli piacevano questi vini chiese che gli venisse riservata ogni anno la miglior cuvée.

Lo **Zar Alessandro II** un giorno del 1876 fece osservare al suo sommelier che le bottiglie servite alla sua tavola, non erano distinguibili da quelle che i suoi ospiti potevano trovare normalmente in commercio.

Ordinò che il suo personale Champagne fosse fornito in bottiglie di cristallo, il cui collo trasparente le avrebbe rese comunque inconfondibili. Nacque così il "CRISTAL ROEDERER".

La Casa Roederer continuò la produzione del suo magnifico Champagne Cristal dopo la rivoluzione del 1917 del mese di Ottobre, diffondendone la commercializzazione in tutto il mondo. Grande fu Il successo e la sua produzione limitata è oggi ben lungi dal soddisfare tutte le richieste.

Riconosciuto come vino eccellente, il Cristal viene elaborato con le stesse cure e le stesse attenzioni come lo era un secolo fa per lo Zar.

L'azienda:

La Casa Roederer possiede all'incirca 200 ettari di vigne. E' una delle più grandi della Champagne.

La maggior parte delle grandi Case di Champagne ha viti insufficienti e sono costrette ad acquistare altrove le uve ed i vini. Invece la Casa Roederer eccezionalmente usano il 90%-95% delle loro uve, situate nei migliori crus.

I vigneti si trovano:

- 65 ettari nella Montagne de Reims (Pinot Noir: uva nera)

- 65 ettari nella Vallée de la Marne (Pinot Noir: uva nera)

- 75 ettari Côte des Blancs (Chardonnay: uva bianca)

Questa ottima suddivisione tra le tre principali zone è essenziale. Infatti ognuna di queste regioni dà vini con diverse caratteristiche di corpo, di struttura, di bouquet, di eleganza, di finezza, tutte indispensabili per la produzione di uno Champagne perfettamente equilibrato.

Vino degustato: Champagne Cristal Brut Millesime 2002.

Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%.

Gradazione: 12%.

Bottiglie prodotte: 2,5 milioni *.

Maturazione: 5 anni sulle fecce + 6 mesi di riposo dopo il degorgement.

Dosaggio: Grandissima attenzione per la liquer d'expedition, vengono assemblati 8-10 vini invecchiati in botti di quercia dalle migliori crus dell'azienda.

Esame Visivo: Giallo dorato, bellissima brillantezza e luminosità con un perlage fine e persistente.

Esame olfattivo: Approccio appassionante, elegante, intenso e complesso con note di agrumi canditi, miele di acacia, fino ad arrivare al cacao e nocciole tostate.

Esame gustativo: Una esplosione, persistenza e struttura incantevole. Il gusto va in crescendo, all'inizio si percepiscono frutti di bosco per poi passare dal cioccolato bianco e per concludere una piacevole nota leggermente amaricante.

Abbinamento: Perfetto con cibi delicati tra i quali il caviale, pesce, molluschi e crostacei "aragosta, astice, ostriche".

Stato evolutivo: Pronto.

Temperatura di servizio: 6°-8° C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: € 164,95-€ 190,00.

Dove acquistarlo nel web al miglior prezzo:

Enoteca Le Cantine Dei Dogi acquisto vino on line

Punteggio: 97/100.

Conclusione: Aristocratica armonia, millesimo 2002 con caratteristiche eccezionali, equilibrio perfetto, posiamo definirlo uno Champagne non per tutti, ma solo per veri intenditori.

* dato non ufficiale.