



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

50. Jubiläum der Kreation
des CRISTAL ROSÉ



1974-2024. EIN HALBES JAHRHUNDERT IST VERGANGEN.

50 Jahre an Überlegungen, Höhepunkten, Veränderungen.

50 Weinlesen, hervorragend oder kompliziert, immer anstrengend.

50 Jahre sorgfältige Beobachtung von Reben und Natur.

50 Jahre des Lernens und der Innovation.

50 Jahre Überraschung, Freude und Erfolg.

Stets dieselbe Cuvée,
die immer wieder aufs Neue verzaubert:
Cristal Rosé.

Kapitel 1: 1974-1997.

Am Anfang stand das Streben nach Finesse

Rückblick auf das Jahr 1974

Parzellenselektion

Die Anfangsphase einer neuen Methode der Infusion

Kapitel 2: 1998-2006.

Das ganze Potenzial des Terroirs

Die Perfektionierung des Infusionsverfahrens

Der Beginn des Klimawandels

Neue Weinbaupraktiken und der Terroir-Effekt

Kapitel 3: 2007-2017.

Die Revolution der sanften Infusion

Die sanfte Infusion, eine revolutionäre Pioniertechnik

Der Jahrgang 2008

Erneuerung der historischen Parzellen

Kapitel 4: 2017-2024.

Immer in Bewegung

Eine Ode an die Bewahrung des pflanzlichen Erbes

Die Avantgarde der massalen Selektion: "in vinifera aeternitas"

Eine permanente Versuchsstation

Die Genialität des Cristal Rosé

Epilog

Zeitleiste

Jahrgangsweine

„Cristal Rosé -
ein monumentaler Ausdruck,
der Leichtigkeit vermittelt.“

1974-1997.

Am Anfang stand
das Streben
nach Finesse

RÜCKBLICK AUF DAS JAHR 1974

Cristal Rosé, das Meisterwerk des Hauses Louis Roederer, ist eine Ode an die Leichtigkeit und Finesse. Wie ein edles Parfum entfaltet dieser Champagner seine wunderbaren Aromen in einem monumentalen Ausdruck voller Leichtigkeit.

Kreiert wurde er im Jahr 1974 von Jean-Claude Rouzaud. Weinliebhaber begegneten ihm sofort voller Respekt und Hochachtung.

Dieser ikonische Champagner, hervorgegangen aus den Weinbergen der Domaine Cristal, verschiebt mit seinen Aromen, seiner Energie und seiner Textur immer wieder Grenzen. Seine sich ständig ändernden Nuancen und seine Finesse sind fortwährender Erneuerung geschuldet. Jean-Claude Rouzaud, damals verantwortlich für Weinberg und -keller, erkannte sehr früh die Notwendigkeit, die Weingärten ins Zentrum des kreativen Prozesses zu stellen. Sehr sorgfältig wählte er in Aÿ die besten Parzellen mit Pinot Noir und in Avize sowie Le Mesnil-sur-Oger die ausdrucksstärksten Lagen des Chardonnay aus. Auf diese Weise erschuf er mit der Weinlese des Jahres 1974 den ersten Cristal Rosé.

Mit seiner Intuition legte er die Grundlagen für eine lange Entwicklung und setzte voller Wagemut auf eine neue Methode, die Infusion, welche bei der Herstellung des Cristal Rosé bald zu einem roten Faden wurde.



SÉLECTION PARCELLAIRE

Die Parzelle Bonottes in Aÿ, die auch als „Musigny der Champagne“ bezeichnet wird, ist das Herzstück der Domaine Cristal. Ihre Kalksteinböden bringen reich strukturierte, saftige, dicht konzentrierte Pinots Noirs mit herrlichen Aromen und großer Finesse hervor.

Die ersten Pinot-Noir-Lagen, die in den Cristal Rosé Eingang gefunden haben, wurden aus diesem Bereich ausgewählt. Sie zählen zu jenen, die als erste eine perfekte Reife erreichen: Bonotte Pierre Robert, Gargeotte und Côte du Moulin.

Einige dieser Parzellen liefern heute den Großteil unserer Rebstöcke für die massale Selektion.

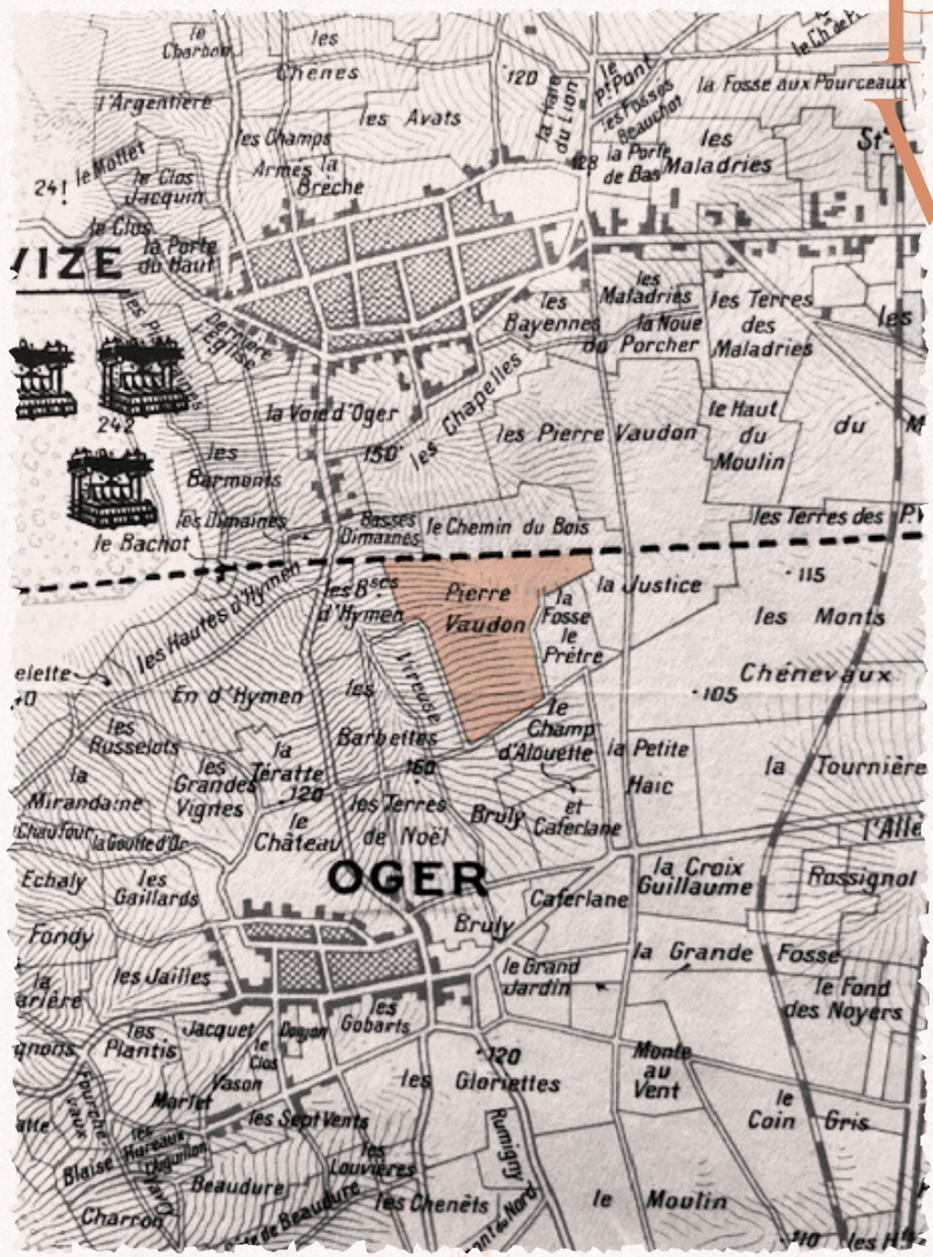
Um einen Kontrast zu den sehr dicht konzentrierten Aromen der Pinots Noirs zu schaffen und diese zu verfeinern, wurden sie mit spät gelesenen Chardonnay-Trauben aus den Lagen Montmartin (Mesnil-sur-Oger) und Pierre Vaudon kombiniert, die ihre kroidigen Böden besonders gut spiegeln und über saline Aromen verfügen.

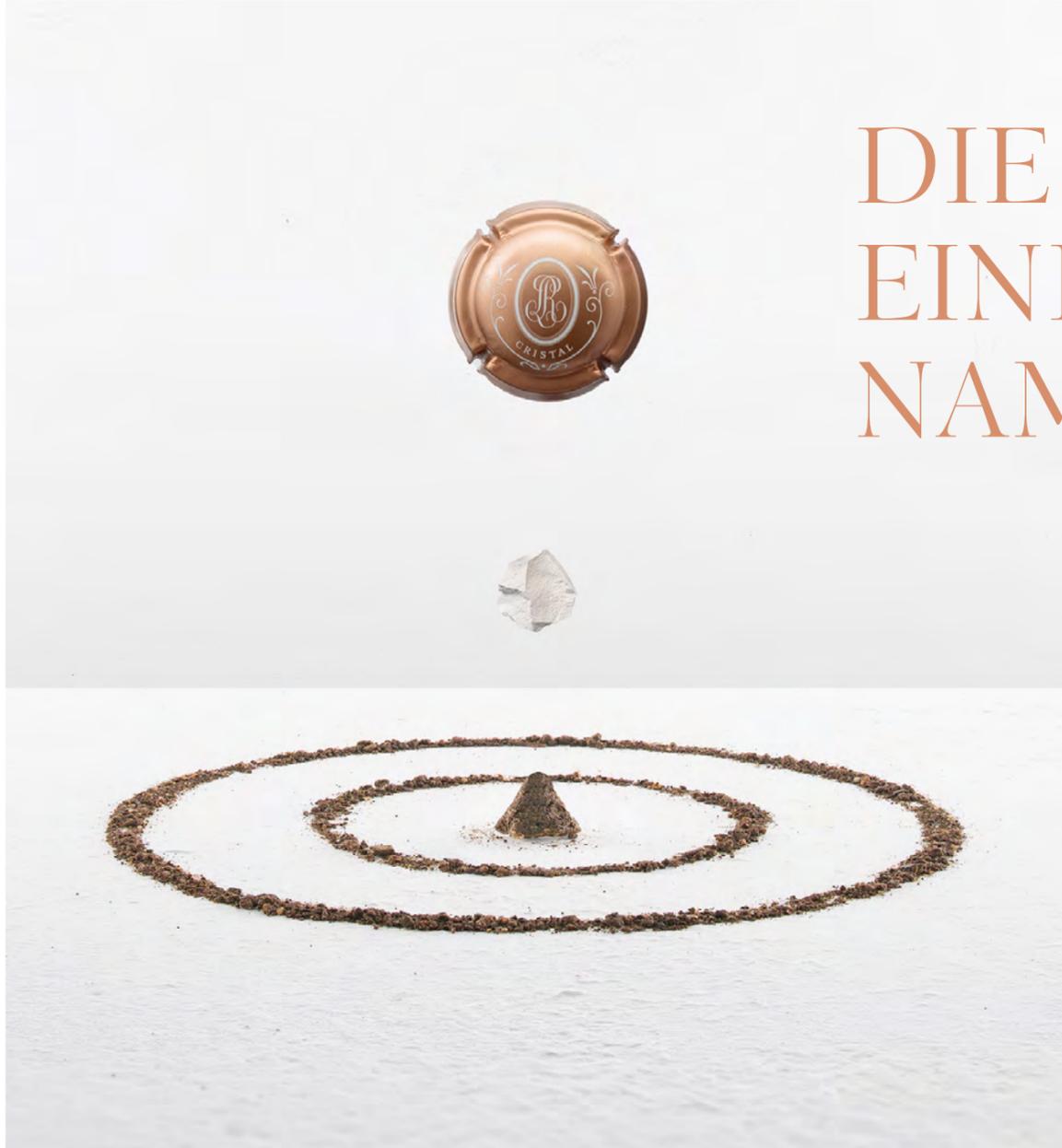


La Villers



Pierre Vaudon





DIE ANFANGSPHASE EINER NEUEN METHODE NAMENS INFUSION

Der erste Jahrgang des Cristal Rosé ist eine gelungene und sehr kontrastreiche Komposition aus sehr alten hauseigenen Parzellen in bester Lage. Außerdem ist er das Ergebnis einer besonderen, innovativen Methode, der sanften Infusion, welche später zum Markenzeichen der Cuvée wurde.

In der Welt des Rosé-Champagners ist die Infusion eine gänzlich neue Erfindung. Um die edelsten aromatischen Vorläufer aus den Traubenschalen zu extrahieren, werden die Pinot-Noir-Trauben einer schnellen Extraktion ohne mechanischen Einsatz unterzogen. Unser einziger Verbündeter ist hierbei osmotischer Druck. Diese erste Etappe der Weinbereitung trägt dazu bei, die delikaten Aromen des Pinot Noir zu bewahren, ohne das Risiko einzugehen, zu harte Tannine zu extrahieren. Anschließend wird der Saft im Saignée-Verfahren von den Beerenschalen getrennt und mit den Säften des Chardonnay vermischt, bevor die Freisetzung der Aromen beginnt, die sich während der alkoholischen Gärung entfalten.

Diese revolutionäre Vorgehensweise wurde mit der Zeit perfektioniert und ist heute – mehr denn je – Teil der Identität des Cristal Rosé.

1998-2006.

Das ganze Potenzial des Terroirs

DIE PERFEKTIONIERUNG DES INFUSIONSVERFAHRENS

Ab Mitte der 1990er Jahre machte sich der Klimawandel mit einer beschleunigten Reife und konzentrierteren Aromen bemerkbar. Kurze, ein bis zwei Tage dauernde Infusionen bei hohen Temperaturen (25 °C bis 30 °C) wurden nach und nach von Infusionen bei niedrigen Temperaturen (18 °C bis 26 °C) abgelöst, da Aromen und Farben besser extrahiert werden. Ziel ist auch, die Oxidation der Säfte zu begrenzen, um so eine größtmögliche Finesse zu erreichen. Während einer drei- bis viertägigen Infusion werden die Säfte mit Kohlendioxid geschützt. Ein Balanceakt, zu dem uns technische Möglichkeiten und jahrelange Überlegungen ermutigt haben.



DER BEGINN DES KLIMAWANDELS

Mit der Jahrtausendwende zeigen sich Klimawandel und mit ihm die Notwendigkeit, das Pflanzenmaterial zu erneuern. Das Haus, das sich schon sehr früh für nachhaltige Weinbaupraktiken eingesetzt hatte, stand nun am Beginn einer neuen Entwicklung. Im Jahr 1998 wird eine neue Parzelle auf den Hängen von Aÿ, La Villers, deren Trauben spät heranreifen, nach mehreren Jahren der Brache mit neuen Rebstöcken aus massaler Selektion bestückt. Der Beginn einer neuen Ära des Cristal Rosé!

Rigoros werden aus den besten historischen Lagen des Cristal Rosé die Rebstöcke ausgewählt, die dicht konzentrierte Trauben mit den herrlichsten Aromen und kleinen Erträgen hervorbrachten.

Feine Eingriffe in die Natur sind Teil eines kontinuierlichen Wandels: ein sanfter Weinbau, bei dem wir unseren Reben viel Geduld und Sorgfalt zuteilwerden lassen, so dass sie gesunde, strahlende Früchte mit einer wunderbaren Schwingung hervorbringen.



NEUE WEINBAUPRAKTIKEN UND DER TERROIR-EFFEKT



Zeitgleich haben wir seit 2006 gezielt auf biologischen Weinbau umgestellt. Unsere Reise begann mit den Parzellen, aus denen der Cristal Rosé hervorgeht. Diese neue Art der Bewirtschaftung bringt das Terroir noch stärker zur Geltung. Die Rebstöcke sind ausgeglichener, die Erträge kleiner. Die Trauben finden zu einer perfekteren Reife, die Weine sind konzentrierter und aromatischer bei höherem Mineralsalzgehalt. Der Wandel im Weinbau ist in der Geschichte des Cristal Rosé ein entscheidender Wendepunkt. Der Wein spiegelt sein Terroir besser, er besitzt mehr Energie und seine Aromenpalette ist reichhaltiger und feiner.

2007-2017.

Die Revolution der sanften Infusion

DIE SANFTE INFUSION, EINE REVOLUTIONÄRE PIONIERTECHNIK

Bereits zu Beginn der Kreation des Cristal Rosé sorgte das Infusionsverfahren für einen wunderbaren Ausdruck der Aromen der Cuvée. Es war jedoch an der Zeit, weiter voranzuschreiten und dem Cristal Rosé mit Infusion und Gärung zu noch mehr Präzision zu verhelfen.

Jean-Baptiste Lécaillon, seit 1999 Weinbergschef und Kellermeister, hat diese Technik verfeinert und sich dabei von den großen japanischen Teemeistern inspirieren lassen, die die Kunst der Teezubereitung und Infusion von Teeblättern perfekt beherrschen. Es gelang ihm so, noch frischere, präzisere, strahlendere Weine zu erzeugen. Diese Arbeit schreitet seit fast 25 Jahren kontinuierlich mit dem Ziel voran, eine möglichst große Reinheit der Infusion zu gewährleisten.



Im Jahr 2008 erblickte eine neue, experimentelle Weinkellerei das Licht der Welt, ausgestattet mit präziser Spitzentechnik, die dafür sorgt, dass die Trauben vor Beginn der Infusion optimal vorbereitet sind. Die Trauben werden bei der Weinlese in kleine Gestelle gegeben und schnell gekühlt, was die Oxidation verlangsamt und Geschmacksintensität und Reinheit der Früchte bewahrt. Anschließend werden sie überaus sorgfältig selektiert, um unreife oder durch das Wetter beschädigte Trauben auszusondern. Stielgerüste und Blätter werden entfernt, die Beeren werden beim Abfüllen in Bottiche „gezwickt“, um den Saft für die Infusion freizusetzen. Die Infusion dauert, vor Oxidation geschützt, 6 bis 7 Tage. Dann folgen „Saignée“ und die Assemblage mit den Säften des Chardonnay.

Das Infusionsverfahren ist sanfter und auch die Fermentation hat sich verändert. Sie ist dynamischer und ausdrucksstärker. Die Hefen sorgen für klare, kräftige, präzise Aromen und eine samtige, perfekt integrierte Textur mit einem salinen Finale. Ganz Champagner!



DER JAHRGANG 2008

Die sanfte Infusion findet seit 2008 statt. Die dadurch erzeugten Säfte sind aromatischer und frischer, die Farben strahlender. Die Aromen spiegeln die Frische der Früchte, der Wein hat ein längeres Lagerpotenzial.



Das Jahr 2008 war erfolgreich und richtungsweisend: Der Jahrgang ist legendär und zweifelsohne einer der besten des Cristal Rosé. Die Infusion vollzieht einen Paradigmenwechsel. Getragen von einem wunderbaren Jahr und Veränderungen im Weinbau ist der Cristal Rosé 2008 in der Geschichte der Cuvée ein absoluter Spitzenwein.





ERNEUERUNG DER HISTORISCHEN PARZELLEN

Die Parzellen, aus denen der Cristal Rosé hervorgeht, hüten wir wie unseren Augapfel. Sie sind ein Labor, in dem Ideen und Innovationen entwickelt werden, die die Weinbaukunst des Hauses revolutionieren.

Im Jahr 2016 wurde für die Weinberge ein Erneuerungsplan aufgelegt, der sich zum Garanten der Zukunft des Cristal Rosé entwickelte. Die Gargeotte wurde mittels massaler Selektion neu bestückt. Diese Arbeiten in den Weingärten waren die ersten Schritte auf einem langen, experimentellen Weg des Hauses Louis Roederer und seines Engagements für die Aufrechterhaltung des pflanzlichen Erbes,

das uns seit Gründung unseres Familienunternehmens am Herzen liegt.
In der Geschichte der großen Weine der Champagne ist der Cristal einzigartig.

2017-2024.

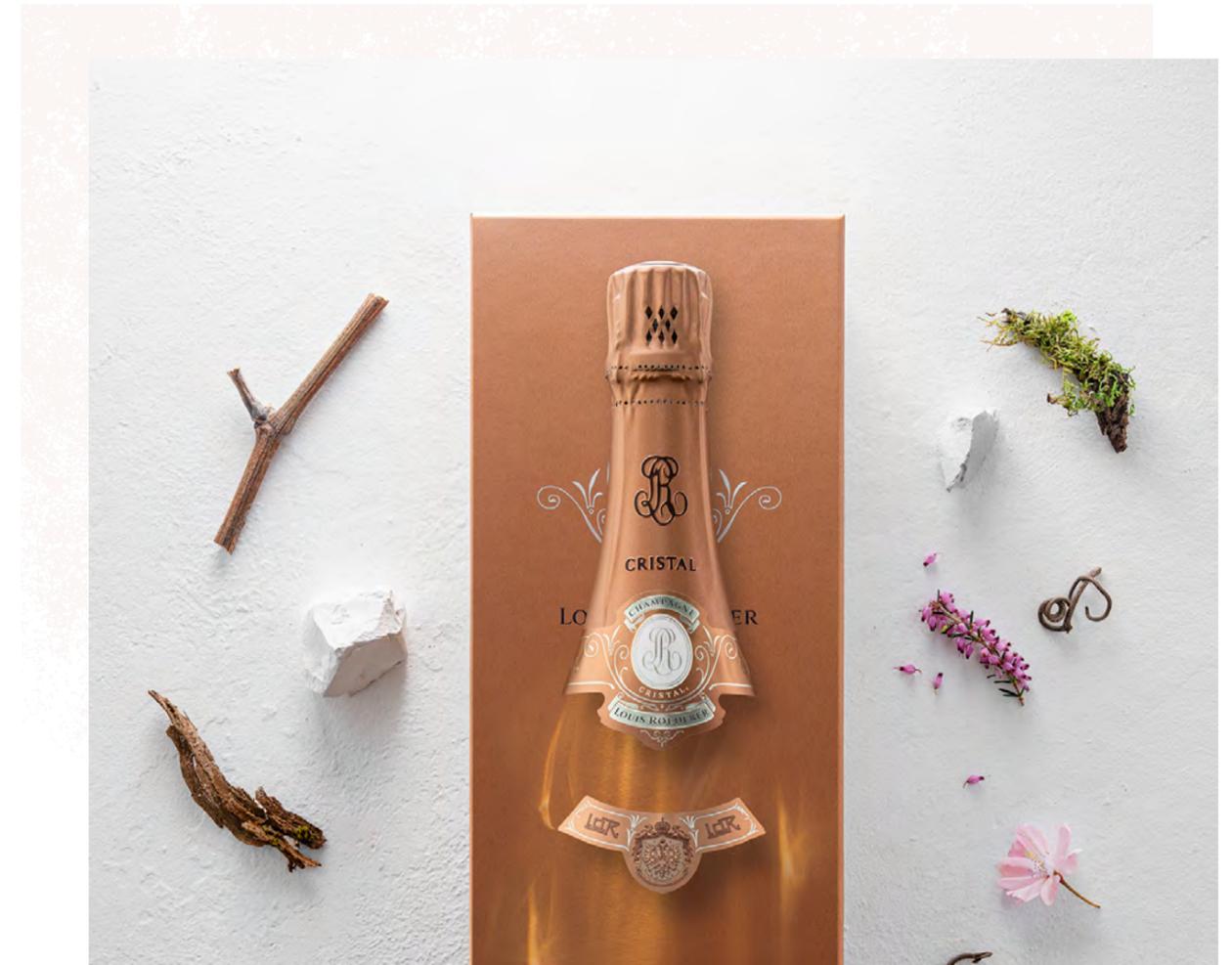
Immer in Bewegung

EINE ODE AN DIE BEWAHRUNG DES PFLANZLICHEN ERBES

Die Geschichte des Cristal Rosé
und des Hauses Louis Roederer sind
untrennbar miteinander verbunden.

Die Parzellen, die vor 50 Jahren in den Cristal Rosé eingegangen sind, zählten zu den ältesten unserer Weinberge. Ihre Trauben wiesen stets eine optimale Reife auf. Die Existenz dieser neuen Cuvée und die einige Jahre später eingeführte massale Selektion haben es erlaubt, sie zu bewahren.

Cristal Rosé kommt eine bedeutende Rolle in der Geschichte unseres Hauses zu. Vor allem auch deswegen sind wir der Überzeugung, dass wir dieses Konservatorium aus Rebstöcken intakt halten und unser pflanzliches Erbe für zukünftige Generationen bewahren müssen.



DIE AVANTGARDE DER MASSALEN SELEKTION: IN VINIFERA AETERNITAS



Aus Achtung vor dem lebendigen Ökosystem setzt sich das Haus Louis Roederer dafür ein, die Natur auf sanfte Weise zu begleiten und respektvolle Praktiken einzusetzen: die Aufrechterhaltung der genetischen Diversität der Pflanzen durch massale Selektion, den Anbau von Unterlagen – der Grundpflanze, die die Reben veredelt – auf den Weingütern (ein ganz eigenes Metier), einen Rebschnitt, der den Saftfluss berücksichtigt, die Pflege von Hecken und Mauern, die Aufstellung von Bienenstöcken, Kultivierung von Obstbäumen (alte Pfirsich-, Birnen- und Apfelsorten), den Wechsel zwischen Anbau und Brache sowie die Beibehaltung von Parzellen gleich einem geologischen Mosaik.

Das Jahr 2018 war für die Bewahrung unseres pflanzlichen und kulturellen Erbes eine wichtige Etappe. Zwanzig Jahre lang hat es gedauert, bis die 1998 gepflanzten Rebstöcke aus La Villers auf ihrem kalkreichen Untergrund ein tiefes Wurzelwerk entwickelt haben. Seit dem 2018er Jahrgang stammt der Pinot Noir des Cristal Rosé vorwiegend aus La Villers.

Im Jahr 2021 wird die Parzelle Bonotte Pierre Robert mit einer höheren Pflanzdichte und größeren Blatthecken neu bestückt, um die Aromen der Trauben noch etwas stärker zu konzentrieren. Auch die Rebstöcke profitierten von der immensen Arbeit, die mit der massalen Selektion einherging und die von den verschiedenen Teams des Hauses geleistet wurde: Sie bringen kleinere, locker angeordnete Trauben hervor, die einen längeren Reifeprozess benötigen.

Überlegungen zur Zukunft des Weinbaus stellten die Familie Rouzaud und Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon bereits Ende der 1990er Jahre an. „Wir mussten das Pflanzenmaterial regenerieren, um etwas von der Individualität unseres Stils mittels massaler Selektion wiederzuerlangen“, erklärt Jean-Baptiste Lécaillon.

Hierfür hat das Haus Louis Roederer auf die vorklonalen alten Rebstöcke der Domaine Cristal zurückgegriffen, die vor den 1960er Jahren gepflanzt wurden. Darüber hinaus wurden ein Wein-Konservatorium und eine Rebschule errichtet. 2015 wurden 112 gesunde Rebstöcke selektiert. Derzeit erfolgt die gleiche Arbeit mit Unterlagsreben.

Der Cristal Rosé hat große Veränderungen antizipiert, die besten Weinbaupraktiken initiiert und sich auf eine konstante Suche nach Qualität begeben.





EINE PERMANENTE VERSUCHSSTATION

Der Cristal Rosé hat eine neue Ära eingeläutet und eine Epoche vorweggenommen. Er markiert den Beginn einer ganz neuen Art zu arbeiten, Natur zu denken und zu begleiten ... Das Savoir-faire bleibt, ein Jahrgang folgt auf den nächsten, jeder einzelne bringt neue Facetten seiner Parzelle hervor und spiegelt das Beste, was die Champagne zu bieten hat.



Im Weinkeller steht Präzision für dieses Streben nach Erstklassigkeit. Die Infusionsverfahren sind einer permanenten Weiterentwicklung unterworfen, um unsere Weine noch knackiger und ausdrucksstärker zu machen.

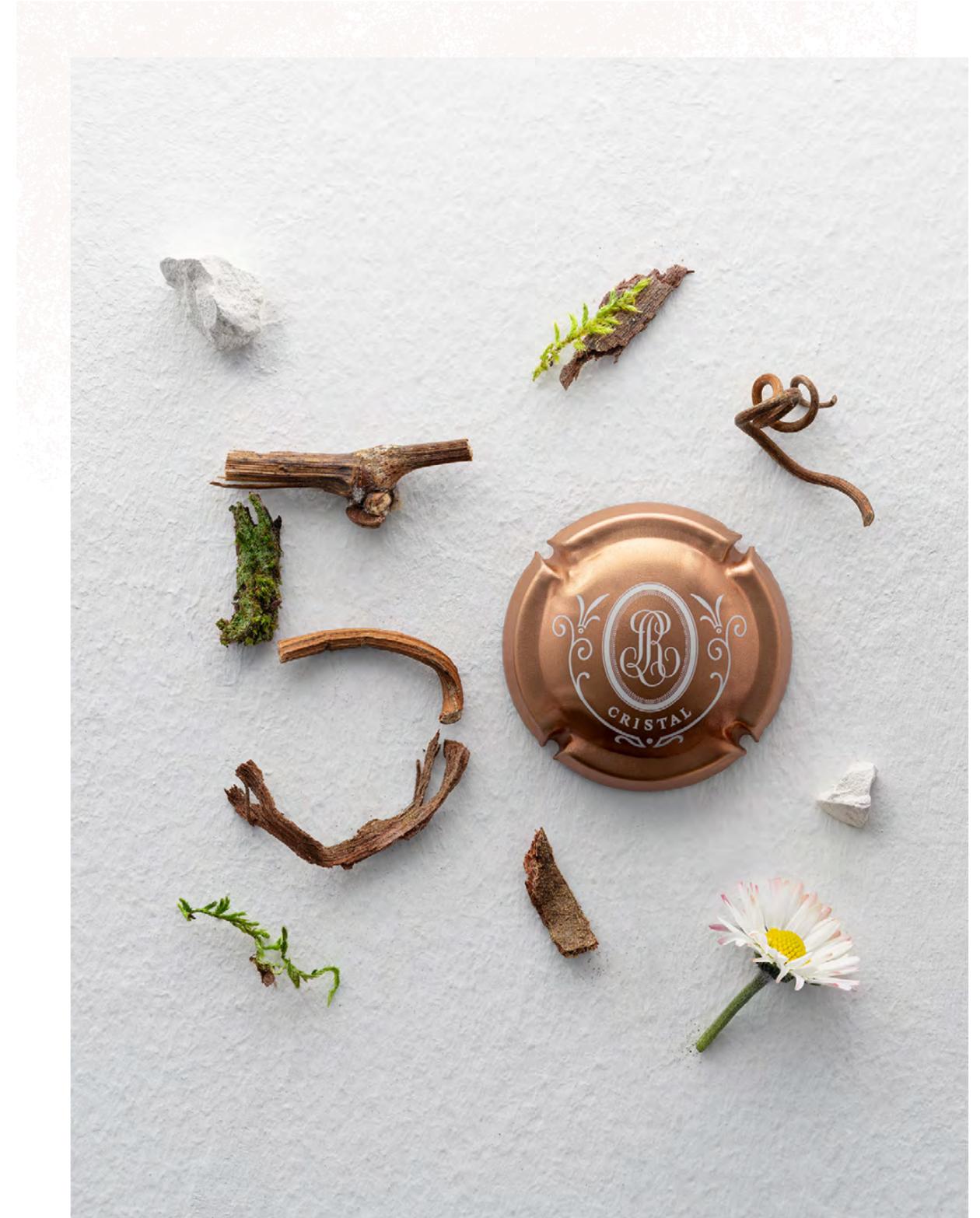
In jedem neuen Jahrgang zeigt sich der unverwechselbare Charakter von Cristal, auch wenn sich Aromen und Texturen jedes Mal ein wenig anders zusammenfügen.

DIE GENIALITÄT DES CRISTAL ROSÉ

Seit 1974 ist der Cristal Rosé der reinste Ausdruck eines großen Champagners, energiereich, betörend und fein, das Ergebnis eines ausgezeichneten Savoir-faire, das die Zeit herausfordern wird.

Der Cristal Rosé ist ein großer Champagner,
in dem die Kreideböden zu ihrem reinsten Ausdruck finden.
Die sanfte Infusion verleiht ihm Energie, Finesse sowie
eine pudrige, unendlich feine Textur.

Dieser frische, überaus präzise Champagner offenbart eine große Palette an Aromen, von Weinbergpfirsichen bis Waldbeeren. Er gibt sich samtweich, luftig und aromatisch klar mit Noten von Kernobst und roten Früchten. Ein betörender Wein mit einer wunderbaren Salinität! Ein großer Champagner – rein, spannend, wahr.



Die Geschichte des Cristal Rosé ist untrennbar mit jener des Hauses Louis Roederer verknüpft und schafft einen kontinuierlichen Dialog zwischen Weingarten und Kellerei. Erkannt hat diese doppelte Herausforderung als erster Jean-Claude Rouzaud. Er schuf die Grundlage für eine neue Interpretation. Das permanente Streben nach Exzellenz und die stete Anpassung von Methoden und Technik haben die Präzision und Finesse der Weine kontinuierlich verbessert. Dieses geschickte Vorgehen und dieser unentwegte Austausch zwischen Weinberg und kreativer Weinbereitung kennzeichnen die Einzigartigkeit unseres familiengeführten Champagnerhauses.



Alle Jahrgangsweine des Cristal Rosé der letzten 50 Jahre:

1974, 1975, 1976, 1978,
1981, 1982, 1983, 1985, 1988, 1989,
1990, 1995, 1996, 1999,
2000, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,
2012, 2013, 2014

CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin