



LOUIS ROEDERER VINTHÈQUE BRUT MILLÉSIMÉ

PRODUIT

Présentation

Le *Champagne Louis Roederer Vinothèque 1995* est une véritable pépite issue des caves historiques de la Maison, patiemment élevée pendant plus de deux décennies avant d'être révélée au public. Cette cuvée rare est le fruit d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs de Pinot noir de la Montagne de Reims et de Chardonnay de la Côte des Blancs, vinifiés et élevés avec une précision absolue. La collection *Vinothèque* illustre la capacité unique de Louis Roederer à faire dialoguer le temps et le terroir, dans une recherche d'harmonie, de complexité et de plénitude. Le millésime 1995, première grande année de la décennie, y trouve une expression magnifiée.

Notes de dégustation

À l'œil, le Vinothèque 1995 affiche une robe or intense aux reflets ambrés, soulignée par un cordon de fines bulles persistantes. Le nez est d'une richesse remarquable : notes de noisette, fruits secs, pain grillé, pâte d'amande, fruits confits et touches d'épices douces s'entrelacent avec élégance. En bouche, la maturité est majestueuse : la texture est ample, crémeuse, presque enveloppante, mais toujours portée par une fraîcheur vive et une trame minérale qui signe la précision du style Roederer. La finale est d'une longueur rare, persistante et saline, avec une complexité aromatique en constante évolution à l'aération.

Typicité du millésime 1995

Le millésime 1995 marque un tournant en Champagne après plusieurs années difficiles. Il se distingue par un **été chaud et ensoleillé**, suivi d'une vendange parfaitement mûre, offrant des vins à la **structure généreuse et à l'équilibre naturel**. Chez Louis Roederer, ce millésime a donné naissance à des champagnes d'une grande richesse, mais aussi d'une remarquable capacité de garde. Aujourd'hui, la cuvée Vinothèque 1995 atteint son apogée : un vin d'émotion, mature et vibrant, qui raconte avec élégance l'histoire d'un grand millésime sublimé par le temps.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays

Champagne / France

Type de vin

Blanc



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir