vinetur

Louis Roederer celebra el 50 aniversario de la creación de Cristal Rosé

Una obra maestra que se ha convertido en un icono, y la historia de un diálogo constante entre el viñedo y la bodega

lunes 8 de julio de 2024

ESCRITO POR MARCO



Louis Roederer, la reconocida Maison de Champagne distribuida en España por Primeras Marcas, celebra la excelencia y la evolución de su cuveé más refinada en el 50 aniversario de Cristal Rosé. Una verdadera obra maestra que encarna la ligereza y el refinamiento. Desde sus inicios en 1974, Cristal Rosé ha sido una oda a la delicadeza

suprema y una expresión pura de la región del Champagne.

El año 1974 fue un punto de inflexión para Louis Roederer. Jean-Claude Rouzaud, entonces director ejecutivo de Champagne Louis Roederer, identificó y seleccionó las mejores parcelas de Pinot Noir en Aÿ y de Chardonnay en Avize y Le Mesnil-sur-Oger. Esto resultó en la primera cosecha de Cristal Rosé, estableciendo las bases para la evolución de una técnica audaz conocida como "infusión", que pronto adquiriría su propia identidad y se ganaría un lugar en el mundo de los champagnes excepcionales.

Desde sus inicios, Cristal Rosé se distinguió por utilizar un enfoque innovador de vinificación denominado técnica de infusión suave. Este proceso único, inspirado en el arte de la infusión practicado por los maestros del té japonés, extrae los aromas más delicados del Pinot Noir sin ninguna intervención mecánica. Esta técnica, que preserva la pureza y complejidad de los sabores, le confiere a Cristal Rosé su energía única, textura sedosa y finura excepcional.

Louis Roederer y su compromiso por la sostenibilidad

Con el cambio de milenio, la Casa Louis Roederer se comprometió con prácticas agrícolas sostenibles. En 2006, inició la transición a la viticultura ecológica regenerativa, reforzando el efecto terroir y aportando más aromas, sutileza y energía al vino. Esta transformación vitalizó las parcelas del Domaine Cristal Rosé, marcando un importante hito en su historia.

Durante las últimas cinco décadas, Cristal Rosé ha evolucionado continuamente, manteniendo un diálogo dinámico entre el viñedo y las bodegas. Las parcelas históricas seleccionadas para su elaboración han permitido revelar nuevas facetas y aspectos inexplorados del terroir de Champagne, anticipando una nueva era de sostenibilidad y excelencia en la viticultura.

Cristal Rosé ha sido un testimonio de la excelencia enológica desde 1974, ofreciendo una expresión pura y refinada de Champagne. Se ha establecido entre los conocedores de vino y los amantes de los productos refinados como uno de los grandes vinos refinados de este siglo, destinado a un largo envejecimiento en bodega y prometiendo ofrecer una experiencia inolvidable.

En la celebración del cincuentenario de Cristal Rosé, Louis Roederer rinde homenaje a la visión de Jean-Claude Rouzaud, cuyo legado ha sido la base de una reinterpretación constante de esta excepcional cuvée.