# Louis Roederer Cristal Champagne Brut

## Champagne - Frankrijk

Louis Roederer begon in 1776 als Dubois Père & Fils in Reims. Louis Roederer erfde het bedrijf in 1833 van zijn oom, gaf het zijn naam en richtte zich op het buitenland, vooral op Rusland. Het huis is nog altijd onafhankelijk en in handen van de familie. Cristal werd in 1876 gemaakt voor tsaar Alexander II. Volgens het bekende verhaal wilde de tsaar een heldere fles, zodat hij de bubbels kon zien en er niets in de fles verborgen kon zitten; Roederer liet een fles van helder kristalglas met een platte bodem maken. Pas in 1945 kwam Cristal in de gewone verkoop. De wijn is een blend van chardonnay en pinot noir.

Het jaar 1990

Volgens de Union des Maisons de Champagne begon 1990 met een van de zachtste winters in dertig jaar en een vroege uitloop. In april troffen vier nachten strenge vorst bijna de helft van de wijngaarden, maar de stokken herstelden zich met nieuwe, vruchtbare knoppen. Daarna volgde het zonnigste jaar sinds 1950, zonder droogte. De pluk begon tussen 11 en 24 september en de oogst werd de derde grootste ooit gemeten, met veel suiker en goede zuren. Tastingbook merkt op dat 1990 inmiddels achter 1988 wordt geplaatst en dat niet elke fles gelijk uitvalt.

Serveertip

Koel de fles een paar uur van tevoren op 8 tot 10 °C. Niet decanteren. Schenk in een ruim wijnglas of tulpglas, zodat de rijpe geuren de ruimte krijgen.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 12% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck), uitstekend voor een champagne van deze leeftijd.

Een fles voor een moment dat je niet snel vergeet. Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin, onze winkel voor oude jaargangen aan de Heereweg 210 in Lisse.




## Proefnotitie

Proevers beschreven Cristal 1990 als een dramatische, weidse wijn vol abrikoos, perzik, bloemen en mineralen. Na ruim 35 jaar zal de mousse rustiger zijn en komen er meer rijpingstonen bij.

## Drinken bij

Heerlijk bij kreeft of kaviaar, maar ook prima bij coquilles of gebraden gevogelte.

## Houdbaarheid

Elke fles is anders, maar deze wijn is gemaakt om oud te worden.

## Druivenrassen

Chardonnay, Pinot Noir

## Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.

*JOS lekkere wijn, prima service*

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl