

Vini del Mondo

06/03/2026

Di Paolo Valente

Cristal: in degustazione Blanc, Rosé e Vinothèque



L'Hôtel Particulier della Maison Louis Roederer è un raffinato palazzotto nel centro di Reims, la capitale dello Champagne. Le sue eleganti sale, che sono state dimora dei proprietari della Maison e che ora sono aperte agli ospiti, fanno da sfondo a una esclusiva degustazione di sei preziosi esemplari della collezione Cristal.

Cristal è la mitica etichetta commissionata dallo Zar Alessandro II a Louis Roederer nel 1876. Lo Zar, che già apprezzava i vini della Maison, chiese di avere, ogni anno, la migliore cuvée prodotta. Da allora il Maestro Cantiniere di Corte si recò regolarmente a Reims per partecipare alla composizione della cuvée imperiale. La bottiglia di cristallo fu adottata affinché questo champagne fosse riconoscibile anche quando veniva servito, avvolto in un tovagliolo, alla tavola dello Zar.



Cristal

La degustazione, accompagnata dallo chef de Cave Jean-Baptiste Lécaillon, inizia con il Cristal Blanc che lui definisce: *«Vino di piacere puro, vino di grande gastronomia, Cristal è delicato e potente al tempo stesso, pur con sottigliezza e precisione»*.

Cristal 2013 in magnum

Pinot noir 60%, chardonnay 40%. Uve provenienti da 45 parcelle. Vini base affinati in legno 32%. Dosaggio otto grammi/litro.

Inverno lungo ed estate radiosa, l'ultima in cui la vendemmia si è svolta in ottobre.

Giallo dorato e perlage finissimo, deciso all'olfatto con sentori di nocciola e di tostature che si integrano con quelli della frutta gialla succosa e degli agrumi canditi. Al palato è sapido, gessoso, fresco e con una bollicina ancora vivace. Classico ed equilibrato, snello e dalla lunga persistenza; il finale rimanda nuovamente alle tostature.



Jean-Baptiste Lécaillon

Cristal 2016

Pinot noir 58%, chardonnay 42%. Uve provenienti da 32 parcelle. Vini base affinati in legno 31%. Dosaggio sette grammi/litro.

Annata fresca e tardiva.

Giallo intenso e luminoso, perlage fine e lento. Esprime un olfatto più sottile anche se sempre caratterizzato dalla presenza di frutti gialli, di fiori e di agrumi insieme alle note tostate. Un vino dall'ottima pienezza, più scorrevole del precedente e con una bollicina integrata e carezzevole. L'acidità rimane decisa e la sapidità si dipana nella lunga persistenza. Un vino più moderno, preciso e deciso.



Cristal Rosé

Jean-Baptiste Lécaillon lo racconta così: *«Il Cristal Rosé è un grande champagne nel quale il gesso esprime la sua espressione più pura che, unitamente all'infusione dolce, gli conferisce energia e raffinatezza, insieme a una texture morbida di estrema finezza».*

Cristal Rosé 2014 in magnum

Pinot noir 55%, chardonnay 45%. Vini base affinati in legno 19%. Dosaggio otto grammi/litro. Annata dai forti contrasti: giugno torrido, estate dal clima autunnale e settembre caldo. Elegante color rosato con sfumature che rimandano al ramato. Affascina per il suo naso sottile e puro, caratterizzato da frutta rossa e accenni speziati, tostati e di sottobosco. Palato concentrato nel quale l'elegante acidità accompagna una sapidità quasi salata. Ottima persistenza e pienezza di bocca con un finale lunghissimo di frutta matura e umami. Gustoso.



Cristal Rosé 2015

Pinot noir 56%, chardonnay 44%. Vini base affinati in legno 15%. Dosaggio sette grammi/litro. Inverno mite, estate da record per calore e siccità.

Medesima eleganza nel colore e un sorprendente frutto rosso scalpitante al naso completato da note di agrumi, di fiori e di nocciole tostate. Effervescenza cremosa per un vino ricco e consistente nel quale la fragrante freschezza restituisce toni giovanili. Finale snello, sintesi dello chardonnay con la sua sobria eleganza associata alla potenza del pinot noir.



Cristal Vinothèque

Cristal Vinothèque incarna la miglior espressione, l'apice qualitativo, il compimento di Cristal; perfetto per freschezza, texture, complessità aromatica e purezza. Un processo di

produzione che si protrae per due decenni: una prima sosta *sur lattes* precede un secondo periodo *sur pointe* e una terza fase *sur bouchon*. In questo modo Cristal svela la sua dimensione di “vino”.

Il lungo periodo di riposo sui lieviti, nove anni, permette di arricchire gli aromi e rende più complessa la struttura. Il vino acquista così texture e ampiezza diventando più morbido, di struttura ed equilibrato.

L'affinamento *sur pointe*, durato cinque anni, concentra gli elementi, rallenta il tempo evitando le insidie di un invecchiamento troppo rapido. Questa lunga sosta, una peculiarità della Maison Louis Roederer, è definita “dinamica” in quanto le bottiglie, poste su tavole orizzontali, vengono ruotate di un quarto di giro ogni tre mesi. Questo sistema, messo a punto dallo Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon nel 2000, permette ai lieviti di accumularsi nel collo della bottiglia in modo regolare e di creare una barriera naturale e totale all'ossigeno. Durante questo periodo nel vino si libereranno ancora più amminoacidi, verranno conferiti leggeri sentori di frutta secca, delicati aromi terziari ed empireumatici e la sua effervescenza si ammorbidirà.

Un terzo periodo di affinamento prende il via dopo la sboccatura e il dosaggio, avvenute nel 2019. Cristal Vinothèque 2004 ha riposato completamente al buio, a una temperatura di 11°C per sei anni durante i quali tutti i suoi elementi hanno avuto il tempo di fondersi e di esprimersi al meglio.

Le parole di Jean-Baptiste Lécaillon: «*Cristal Vinothèque è l'esperienza definitiva del Cristal, il suo apice e il suo compimento. Al termine di una lunga meditazione durata due decenni, sostenuta da una sboccatura ritardata e calibrata nel punto di equilibrio, scaturisce una rinnovata percezione dello champagne, una visione ancora più emozionante*».

L'annata 2004 ha visto una maturazione ideale delle uve con una perfetta concentrazione dei sapori e un'incredibile freschezza. Un'annata ideale per un “Cristal oltre il tempo”.



Cristal Vinothèque Blanc 2004 in magnum

Il calice si tinge di note dorate con lampi verdolini. L'olfatto è cangiante e ammaliante, ricco e profondo e si dipana tra frutta e fiori bianchi, tra agrumi e tostature, tra sentori di panificazione e di pasticceria. Impossibile smettere di portare il calice al naso godendo della sua freschezza aromatica. Bollicina cremosa e avvolgente al palato, persistenza infinita

accompagnata dall'ottima freschezza e sapidità. Pieno in bocca, chiude con una nota umami e di agrumi amaricanti. Un vino impressionante, dall'eterna giovinezza.

Cristal Vinothèque Rosé 2004 in magnum

Rosato scarico al calice solcato da riflessi granato. Elegante all'olfatto che risulta cremoso, con note di burro, di frutta croccante, di confettura di agrumi, di spezie e di tostature. E poi ancora fiori e pasticceria. Equilibrato il sorso, pieno e, al tempo stesso, dalla grande vivacità. Cremoso nella bollicina e ampio al palato. Grande persistenza che si sviluppa, snella, su sentori di agrume. Verticale grazie al terreno gessoso su cui crescono le viti.



<https://vitae.aisitalia.it/cristal-in-degustazione-blanc-rose-e-vinotheque/>