

<b>Champagne Roederer</b>	
<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondé en 1776 sous le nom de Dubois Père et fils.</li> <li>• 1833 : Louis Roederer hérite de la maison de champagne de son oncle et lui donne son nom.</li> <li>• 1876 : Création de la cuvée Cristal Roederer.</li> <li>• 2006 : Frédéric Rouzaud devient le gérant de l'entreprise familiale.</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sous-région viticole</i> : Champagne</li> <li>• <i>Département</i> : Marne</li> <li>• <i>Commune</i> : Reims</li> </ul>
<b>Climat</b>	Semi-continentale, semi-océanique
<b>Sol</b>	Craie
<b>Superficie du domaine</b>	214 Hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	3 Millions de bouteilles
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roederer Brut Premier</li> <li>• 40% Pinot noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot meunier</li> <li>• Champagne Brut non millésimé</li> <li>• Vinification et élevage en foudres</li> <li>• Vieilli 3 ans en caves.</li> <li>• Créé au début du 20<sup>ème</sup> siècle</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cristal Roederer</li> <li>• 60% Pinot noir, 40% Chardonnay (issus de Grands Crus)</li> <li>• Champagne Brut millésimé</li> <li>• 15% vinifié sous-bois</li> <li>• Vieilli 6 ans en caves</li> <li>• Première cuvée prestige d'une maison de champagne, Cristal a été créé à la demande du Tsar Alexandre II de Russie.</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roederer possède le plus grand domaine biodynamie en Champagne.</li> <li>• Louis Roederer est aussi un groupe composé de plusieurs autres domaines : Ramos Pinto (Portugal), Deutz, Delas, Domaines Ott, Pichon Longueville Comtesse de Lalande.</li> <li>• En 1908, le Tsar Nicolas II a décerné le titre de fournisseur officiel de la cour à la maison Roederer. Depuis, les bouteilles de Cristal Roederer portent les armoiries en médaillon.</li> </ul>

