

# Cristal 2008

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Grandi Champagne

[LINK GUIDA EDIZIONE 2018-2019](#)



## MITI

FRESCO	○○○○ ○○○○ ●●●● ○○○○ ○○○○	MATURO
SECCO	○○○○ ○○○○ ●●●● ○○○○ ○○○○	DOLCE
BERE	○○○○ ○○○○ ○○○○ ●●●● ○○○○	CANTINA
PREZZO (€)	○○○○   ○○○○   ○○○○   ●●●●   ○○○○   ○○○○ ○○○○	
	45    90    130    200    300	



Attesissima annata, uscita dopo la 2009. Come tutti i *Cristal*, nasce dalla rigorosa selezione delle migliori parcelle di proprietà (40 per questo 2008), di cui, all'epoca, circa il 40% in biodinamica. In questo caso, poi, fermentazione del 20% dei mosti in legno e, caso piuttosto raro (è successo solo quattro volte finora), una parte (20%) di malolattica svolta! Ben 8 anni sui lieviti (record) e dosaggio a 8 g/l.

- **Mai uno champagne al debutto aveva raggiunto la perfezione, quindi la massima valutazione. Il Cristal 2008 c'è invece riuscito. Serve aggiungere altro?**

Il *Cristal* ha bisogno di tempo? Sì, lo esige, e forse in un'annata come la 2008 ha bisogno ancor più di questo tempo, ma di fronte a questo naso... beh, accidenti! Proviamo a descriverlo come fa Federico Angelini: "da lontano sembra una palla, una sfera perfetta, poi ti avvicini e la sfera diventa un poliedro infinito, un caleidoscopio, perché ha talmente tante sfaccettature che non riesci a elencarle tutte". Ha tutto, ha di più, così provi a leggerlo, ma non ci riesci perché "è infinito" come aggiunge acutamente Dominga Cotarella. Volete di più? Vabbè, possiamo dirvi che è intenso, elegante, preciso, pulito, equilibratissimo. E la bocca è l'assoluta specularità di queste sensazioni. Sì, sensazioni, non banali e meri riconoscimenti. Lo specchio del naso, insomma: dolce ma non dolce, verticale senza essere verticale. Così lo bevi e ti piace, tanto, tantissimo, senza bisogno d'altro. Allora provi a riflettere su questo sorso e ti rendi conto di non poter dare priorità a un riconoscimento perché faresti torto a tutti gli altri. Pertanto lo ribevi e ti emozioni, al punto di rischiare la "pelle d'oca", come accaduto a Daniele Agosti. Solo a questo punto capisci che, per giudicarlo, non lo devi cercare, ma devi ribaltare l'approccio e chiederti: cosa gli manca? Cosa c'è che non va? Nulla! Equilibrio e perfezione.

100/100

LOUIS ROEDERER