

**Maisons Marques et Domaines Suisse SA gagne le
« Prix Tradition & Savoir-faire 2010 »
du 22^{ème} Trophée CFSCI du Commerce Franco-Suisse**
21 janvier 2011 Casino Barrière de Montreux

Le 21 janvier dernier au Casino Barrière de Montreux à l'occasion du « **22^{ème} Trophée CFSCI du Commerce Franco-Suisse** », **Martin A. Barak**, Directeur Général de Maisons Marques et Domaines Suisse SA, a reçu avec grande joie le « **Prix Tradition & Savoir-faire** ».

Pour Martin A. Barak et son équipe ce fut un jour exceptionnel car ils sont une jeune entreprise créée en 2007 et ce prix est pour eux la récompense de leur travail.

Maurice Monbaron, Président CFSCI,
Martin A. Barak, Directeur Général
Maisons Marques et Domaines Suisse SA,
Frédéric Siriex, Sorrel SA, Sponsor des
«Prix Tradition & Savoir-faire» (d.g.)



Les « Trophées CFSCI du Commerce Franco-Suisse »



Depuis 1988 la **chambre de commerce France Suisse** remet les « Trophées CFSCI du Commerce Franco-Suisse ». Cet événement prestigieux valorise les relations économiques et commerciales entre nos deux pays par l'exemple des entreprises qui réussissent. Les distinctions sont décernées dans différentes catégories.

PUBLICATION

Champagne Louis Roederer Cristal Brut 2004

Description du produit

La cuvée Cristal bénéficie en moyenne de 5 années de maturation en caves et également d'un repos de 8 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Louis Roederer Cristal remplit les critères de production les plus sévères: un choix exact des situations propre aux Grands Crus, grappes de raisin et, enfin des vins.

Louis Roederer Cristal est produit uniquement en quantités limitées. Cette cuvée spéciale est élaborée à partir des dix meilleurs crus les plus réputés du vignoble, composé de Pinot Noir et de Chardonnay. Les vignes ont un âge moyen de 25 ans. La cuvée Cristal répond à toutes les exigences bénéficiant d'un parfait équilibre associant élégance et puissance.

Sur l'année 2004:

Louis Roederer Cristal 2004 est séducteur, précis, gourmand et doté d'une fraîcheur « fuselée » et presque « vivante ». Il est très moderne grâce à son harmonie et sa séduction immédiate mais reste, d'abord et avant tout, un grand classique de la Champagne septentrionale, associant fraîcheur, énergie et minéralité presque crayeuse.

NZZ am Sonntag, 12.12.2010

Jaune clair, perlage fin, bouquet intense, notes de pomme, citron et de brioche, fine acidité, élégant.

19 sur 20 points.

« Une explosion de fruits ressort du Cristal 2004 et laisse une impression forte et très positive. Un vin très équilibré avec une belle longueur et d'une incroyable finesse. Une promesse merveilleuse de se développer dans les prochaines décennies. »

www.robertparker.com – 15 juillet 2010

Wine&Spirits: 97 points
Robert Parker: 96 points
Wine Enthusiast: 97 points
NZZ am Sonntag: 19 sur 20 points

Assemblage

55 % Pinot Noir et 45 % Chardonnay

Température

7-10°C


LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Historique du Champagne Louis Roederer CRISTAL



En 1833, Louis Roederer hérite la Maison de Champagne de son oncle Il décide alors de lui donner son nom et d'en développer la renommée à l'étranger.

Ses efforts se concentrent sur plusieurs pays, dont la Russie, et il ne faut pas longtemps pour que le Tsar lui-même devienne un fervent amateur du champagne de Monsieur Roederer. Il l'apprécie tellement qu'il demande à la Maison Louis Roederer que lui soit réservée, chaque année, la meilleure de ses cuvées.

Le Sommelier de la Cour vient, dès lors, chaque année à Reims pour participer personnellement à sa composition aux côtés du Chef de Caves de Louis Roederer.

Un jour de 1876, le Tsar Alexandre II fait remarquer à son sommelier que les bouteilles servies à sa table étant toutes entourées d'un linge, rien ne les distingue de celles que sa cour déguste avec plaisir.



Il exige alors que sa cuvée personnelle lui soit servie dans des bouteilles en cristal à fond plat transparent, leur col constituant un moyen infallible d'identification.

C'est ainsi que naît Cristal, première notion d'une cuvée de prestige du champagne, présentée dans une bouteille dont l'aspect n'a pas varié depuis plus d'un siècle.

La Révolution d'Octobre 1917 vient anéantir le marché russe. Néanmoins, la Maison Louis Roederer entreprend de poursuivre la production de Cristal qu'elle commercialise dès lors dans le monde entier. Le succès est éclatant. Aujourd'hui, la production de cette magnifique cuvée est limitée et loin de satisfaire la demande croissante dont elle est constamment l'objet.

Cristal est un vin d'une grande finesse (importante proportion de Chardonnay), très élégant, au bouquet délicat et éclatant, parfaitement équilibré. Reconnu unanimement comme un vin tout à fait exceptionnel, Cristal est toujours élaboré, comme pour le Tsar il y a plus d'un siècle, avec le même soin et les mêmes exigences.