



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 23% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 5 år.

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09201821545

Anbefales til:



2015 BLANC DE BLANCS

Champagne Louis Roederer

Distriktet

Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dets vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten

Champagne Louis Roederer er grundlagt i 1776 og er et af de sidste store og eksklusive champagnehuse, som stadig er familieejet - aktuelt under ledelse af Frédéric Rouzaud, som er 7. generation. Gennem alle årene har familien løbende udvidet deres markbesiddelser, så de i dag ejer hele 250 ha. (420 parceller!) af de absolut bedste marker i Champagne - alle klassificeret som Grand Cru eller Premier Cru. Markerne ligger nogenlunde ligeligt placeret i de 3 bedste regioner i Champagne - Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs, og druerne fra disse dækker ca. 70% af Roederers samlede behov for druer, hvilket er en usædvanlig høj andel for et champagnehus, der tilhører de såkaldte "Grandes Marques".

Roederer har i mange år gradvist søgt at tilrette deres produktion efter de mest bæredygtige principper - herunder økologisk/biodynamisk dyrkning. Man har også søgt at øge biodiversiteten ved bl.a. at plante hække og frugttræer i og omkring vinmarkerne samt etableret bistader. I forhold til de aktuelle klimaforandringer har huset iværksat et enestående bevaringsprogram, det eneste af sin slags i Frankrig, for bl.a. deres genetiske plantearv med henblik på at udvælge de mest modstandsdygtige vinstokke. Forsøg med nye (gamle) druesorter er også en del af programmet.

Champagne Louis Roederer har i mange år befundet sig på den absolutte top i Champagne, og ingen huse her nyder i dag vel større anseelse end netop Louis Roederer.

Produktet

Blanc de Blancs er produceret 100% på Chardonnay druer fra Louis Roederers egne marker i Côte des Blancs (Avize, le Mesnil-sur-Oger og Chouilly). Vinen er champagniseret i ikke mindre end 4 år. For at bevare friskheden og finessen har vinen gennemgået en malolaktisk gæring, og trykket i flasken er begrænset til 4 kg. i stedet for de sædvanlige 6 kg. Den anvendte "liqueur de dosage", (doseringslikør som man tilsætter under degorgement), er sammensat af 8-10 af de bedste cru-marker og er modnet på egetræ i 4-10 år.

Blanc de Blancs Vintage har en let, gylden farve, og i duften finder man en meget intens blomsteragtig bouquet samt nuancer af citrusfrugter og honning. I smagen har den en god sprødhed, og eftersmagen afslører spændende næsten "smørrede" toner af bl.a. hasselnød.

Louis Roederers Blanc de Blancs er udsøgt som aperitif, men den vil også passe fint sammen med skaldyr, fisk og endda til gedeost.

