



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

**FAKTA**

Champagne  
 Drue(r): 17% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 37% Pinot Noir  
 Lagring: 23% modnet på træ. 2. gæring: 5 år på flaske  
 Alkohol: 12.5%  
 Skruelåg: Nej  
 Varenummer: 09209021535  
 Anbefales til:



**2015 BRUT NATURE DELUXE GIFT BOX**

**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 uden tvivl i en meget privilegeret situation, når man ejer 214 ha. af Champagnes bedste vinmarker og dermed næsten er selvforsynende med druer. Markerne ligger nogenlunde ligeligt placeret i de 3 bedste regioner i Champagne - Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs, og dækker 80-85% af Louis Roederers samlede behov for druer. 97% af vinmarkerne er klassificerede som Grand Cru eller Premier Cru, og samme fornemme fordeling har de marker i Bouzy og Ambonnay, hvorfra man køber resten af de druer, man har behov for.

Louis Roederer har de seneste mange år gradvist søgt at tilrette deres produktion efter de mest bæredygtige principper - herunder økologisk/biodynamisk dyrkning. Man har således allerede opnået DEMETER-certifikatet (biodynamisk dyrkning) på de vinmarker, som frembringer druerne til husets fornemmeste mærke, Cristal. Fra og med årgang 2021 har yderligere 115 ha. marker opnået økologisk certificering, og de resterende vinmarker vil følge efter.

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**

Historien for "Brut Nature" startede hos Louis Roederer i det usædvanligt varme og solrige 2003, hvor de fleste vinmarker i Champagne viste tegn på "stress". Hos Roederer opdagede man dog, at nogle af familiens vinmarker på meget kalk- eller lerholdige jordbunde nær Epernay, i Cumières, Hautvillers og Vertus, som oprindeligt var en del af en enkelt ejendom, viste sig at kunne klare varmen og især tørken uden problemer.

Skæbnen ville, at Frédéric Rouzaud – 7. generation ved roret efter Louis Roederer – på dette tidspunkt mødte den franske designer og arkitekt Philippe Starck, og idéen om at involvere ham i tilblivelsen af den nye vin blev født. I samarbejde med Frédéric Rouzaud og hans team har Philippe Starck således været med til at definere filosofien for vinen. Tre ting skal prioriteres: Det naturlige, med respekt for vinmarkerne og planterne (biodynamisk dyrkning), det enkelte, med skånsomme vinificeringsteknikker (lang gæring på træfade, ingen tekniske indgreb, biodynamiske metoder) og til sidst elegancen i vinen. Druesammensætningen og balancen i vinen skal understøtte oprindelsen og årgangen. Brut Nature blev kun produceret i årgangene 2003, 2006, 2009, 2012 og 2015.

2015 var en fremragende årgang i Champagne, med de rette klimatiske betingelser med hensyn til varme og regn, som gav en perfekt balance mellem koncentration og friskhed. Brut Nature 2015 er lavet på 26% Chardonnay, 37% Pinot Noir og 17% Pinot Meunier fra Cumières. Efter den første gæring er 23% af vinen lagret på træfade og resten på tank – uden malolaktisk gæring. Andengæringen på flaske varede 5 år. Vinen er ikke tilsat "liqueur de dosage" under degorceringen og er derfor i den tørre ende. Efter degorgeringen er vinen yderligere modnet i 6 måneder inden afskibning.

Den lange gæring på flaske giver flotte, vedvarende, små bobler. Vinen har en dyb, blank, gylden farve. I duften finder man nuancer af modne og syltede frugter (citrusfrugter, fersken, bagte æbler), vanilje og nødder. I smagen har vinen en fantastisk harmoni mellem de eksotiske frugttoner og styrken samt masser af friskhed og renhed til sidst. En



JAMES SUCKLING.COM 7  
95/100 pts

Tim Atkin  
93/100 pts

WINE WINEFRONT  
94/100 pts

