MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

2016 BRUT ROSE VINTAGE

Champagne Louis Roederer

FAKTA

Champagne
Drue(r): 38% Chardonnay, 62% Pinot Noir
Lagring: 21% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 4 år.
Alkohol: 12.5%
Restsukker: 8 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09201731635
Anbefales til:

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
Louis Roederers Brut Rosé er produceret på traditionel vis, det vil sige ved at lade mosten have skindkontakt i de første 4-5 timer af den indledende gæring. Denne metode giver en sart og fin farve. For Brut Rosé 2016 brugte man 38% Chardonnay og 62% Pinot Noir druer fra nogle af Roederers ældste vinstokke i Cumières og Chouilly, som er kendte for at give ekstrem koncentreret most både i smag, aroma og farve. For 2016 blev 4% af vinen udsat for en malolaktisk gæring, og i alt er 21% af årgangen modnet på træfade efter første gæring. Gæringen på flaske varer i 4 år, og efter degorceringen er vinen yderligere gemt i 6 måneder inden afskibning. Den likør, man tilsætter under degorceringen (liqueur de dosage), udgør 8 g. pr. liter og er sammensat af vine udvalgt fra 8-10 af Roederers bedste Grands Crus marker og som er lagret på fad i 4-10 år.

Efter et køligt og vådt forår i 2016, som sikrede gode vandreserver i dybden, oplevede man en perfekt, varm sommer, som gav god blomstring og druedannelse. Den ekstremt tørre periode fra slutningen af august til slutningen af høsten (15. september - 1. oktober), gav druerne perfekte modningsforhold, samtidig med, at vinstokkene kunne hente vand i undergrunden. Pinot Noir-druerne opnåede en sjælden frugtkoncentration og en meget velouragtig stil. Chardonnay-druerne gav præcise, strukturerede og let mineralske vine. En flot balance!

I duften er vinen meget kompleks med nuancer af modne, gule frugter (mirabeller, hvide ferskner), let syrlige, røde frugter (ribs, tyttebær), blodappelsiner samt ristet brød. Med iltning kommer der nuancer af syltede, røde abrikoser og nektariner, men også mineralske og en smule saltede toner. I smagen er det friskhed og elegance, der kommer frem først, men derefter kommer der igen nogle af de frugttoner, man havde i duften. Som altid, har denne Brut Rosé Vintage en meget charmerende, aromatisk, tør og appetitvækkende finish.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

falstaff 93/100 pts

WINE ENTHUSIAST 94/100 pts

Wine&Spirits TOP 100 WINERIES OF 2022

VINOBLE