



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 29% Chardonnay, 71% Pinot Noir

Lagring: 34% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 4 år.

Alkohol: 0.0%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09202721645

Anbefales til:



2016 BRUT VINTAGE, GRAPHIC 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 og kolde vintre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøgelfaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Geografisk er jorden i Champagne-distriktet også unik. Den består primært af kalksten, især i form af kridt, som også bidrager til den særlige friskhed samt en udtalt mineralitet.

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

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!

2016 er lavet på 68% Pinot Noir og 32% Chardonnay fra Cru-markerne nær Verzy og Chouilly i Montagne. Efter den alkoholiske gæring gennemgik 5% af vinen en malolaktisk gæring, og derefter blev 33% af vinen modnet på træfade. 2. gæringen på flaske varede i 4 år.

Vinen har en flot gylden farve og små, vedvarende bobler. I duften er det Pinot Noir-karakteren, som dominerer, med klassiske toner af ribs, hindbær og fuglekirsebær, som de berømte vinmarker i Montagne-området er kendt for. Derefter følger Chardonnay-nuancer af abrikoser, hvide ferskner og hvid peber. I smagen er 2016 kendetegnet ved stor frugtighed, en cremet stil samt nerve og friskhed - "man bider nærmest i frugten", som man udtrykker det hos Roederer. I eftersmagen fornemmer man en fantastisk harmoni mellem fylde, kompleksitet, fedme og en lækker appetitvækkende friskhed, mineralitet og charme, som er klassisk for Roederers "Vintage". Vinen hører til de kraftige champagner hos Roederer og kan derfor sagtens serveres både som aperitif og til fx lyst kød.

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!

