MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne
Drue(r): 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir
Lagring: 34% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 4 år.
Alkohol: 12.5%
Restsukker: 8 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09202721535
Anbefales til:

2015 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. 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
2015 var på flere måder en fremragende årgang i Champagne: Dels blev området optaget på UNESCO's berømte Verdensarvsliste, dels oplevede man de rette vejrbetingelser med hensyn til varme og regn, som gav vinene en perfekt balance mellem koncentration og friskhed. Sommeren var en af de varmeste og tørreste nogensinde, men heldigvis bragte slutningen af august rimelige regnmængder, som tilførte druerne syre, friskhed og bid. Opgaven for teamet var derefter at få alle detaljerne frem i denne fantastiske årgang.

2015 er lavet på 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay fra Cru-markerne nær Verzy og Chouilly i Montagne. Efter den alkoholiske gæring gennemgik 24% af vinen en malolaktisk gæring, og derefter blev 34% 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 har 2015 stor fylde og kødfuldhed, men også nerve og friskhed. I eftersmagen fanger man toner af bitter chokolade, ristet kaffe men også flotte toner af røde bær. Som altid har denne Brut Vintage en pragtfuld balance mellem friskhed, fasthed, fylde og mineralitet. Vinen hører til de kraftige champagner hos Roederer og kan derfor sagtens serveres både som aperitif og til fx lyst kød.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

WINE ENTHUSIAST 94/100 pts

Wine & Spirits 96/100 pts