MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne
Drue(r): 26% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir, 41% Chardonnay
Lagring: 2. gæring på flaske: 3 år.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09211220035
Anbefales til:

CARTE BLANCHE 244 (DEMI SEC)

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
Blandt Louis Roederers champagner er Carte Blanche den champagne, som har fået størst dosage og er dermed den sødeste i sortimentet. Vinen laves på 40% Pinot Noir, 42% Chardonnay og 18% Pinot Meunier fra 40 forskellige parceller. Hovedparten af druerne hentes på Louis Roederers egne vinmarker i "La Rivière", "La Montagne" og "La Côte", men også fra nogle få vindyrkere, man fast samarbejder med. For at sikre en god kontinuitet i stilen er Carte Blanche lavet af seks forskellige årgange, hvoraf ca. 10% kommer fra Louis Roederers berømte "Réserve" og er udvalgt blandt de ældste årgange.

Vinen gæres på flaske i 3 år, og "dosagen", d.v.s. den sukkerlikør, der tilsættes, når gæringen på flaske er slut, udgør ca. 38 g. pr. liter mod 10-11 g. i fx Collection Brut. Efter degorgeringen er vinen yderligere gemt i 6 måneder inden frigivelse.

Carte Blanche har Roederers typiske kompleksitet og struktur samt en sart harmoni mellem velour og friskhed. Her finder man nuancer af hvid blomster, mandler, bagte æbler, bagværk og hvid chokolade. Den egner sig bedst til desserter med vanilje, honning, mild chokolade eller marcipan, is og frugttærter.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

VINOBLE