



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 20% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Lagring: 2. gæring på flaske: 3 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 38 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09209320035



CARTE BLANCHE 242 (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 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

Blandt Louis Roederers champagner er Carte Blanche den champagne, som har fået størst dosage og er dermed den sødste 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.



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022