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: 09211020035
Anbefales til:

COLLECTION 244 BRUT

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
Louis Roederer besluttede i 2021 at erstatte en af husets mest berømte champagner, "Brut Premier", med den nye "Collection". Den altafgørende bevæggrund var ønsket om at løfte kvaliteten og karakterfuldheden endnu en tak opad, så huset dermed cementerede sin status som leverandør af en af markedets absolut bedste non-vintage champagner. "Collection 244" refererer til, at den primært er baseret på årgang 2019, som er den 244. årgang hos Louis Roederer. De følgende udgaver af "Collection" vil naturligvis også blive tilføjet et tal, som udledes på samme måde.

"Collection 244" er som nævnt primært baseret på årgang 2019 (54%). "Oak-aged Reserve Wines" udgør 10% (7 forskellige fadlagrede årgange), og "Perpetual Reserve" udgør 36%. "Perpetual Reserve" er en tanklagret vin som er etableret i 2012, og hvor man hvert år påfylder vin fra den aktuelle årgang (2019 i tilfældet "244") svarende til samme års forbrugte mængde. Denne enestående kompleksitet sikrer "Collection" en høj grad af kontinuitet i stil og kvalitet og samtidig tilføres endnu mere fylde og karakter. "Collection" gæres og lagres på flaske i min. 3 år, og "dosagen" - den sukkerlikør, der slutteligt tilsættes, udgør ca. 8 g. pr. liter.

"Collection 244" er sammensat af 41% Chardonnay, 33% Pinot Noir og 26% Pinot Meunier fra mange forskellige parceller, som er beliggende med 1/3 i hvert af Champagnes bedste distrikter - Vallée de la Marne, Montagne de Reims og Côte des Blancs. Chardonnay tilfører en delikat aroma af modne ferskner og abrikoser, men også cremede, eksotiske toner. Pinot Noir og Pinot Meunier tilfører struktur, tørhed og en dejlig sprødhed. Diskrete nuancer af honning, vanilje, mandler og ristet brød melder sig i eftersmagen. Vinen er perfekt som aperitif på grund af sin friskhed og finesse, men er samtidig en glimrende madledsager.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

falstaff 93/100 pts

JASPER MORRIS Inside Burgundy 94/100 pts

The WINE ADVOCATE 93/100 pts

VINOBLE