MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne
Drue(r): 11% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 54% Chardonnay
Lagring: 2. gæring på flaske: 3 år.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09212620035
Anbefales til:

COLLECTION 246 BRUT GIFTBOX

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", hvilket var begrundet i 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 246" refererer til, at den primært er baseret på årgang 2021, som er den 246. årgang hos Louis Roederer. Årgangen bidrager med 55% i vinen, hvoraf 30% har gennemgået den malolaktiske gæring, "Reserve Wines aged in oak" udgør 10% (6 forskellige "foudrelagrede" årgange - 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017), og "Perpetual Reserve" udgør 35%. "Perpetual Reserve" er en tanklagret vin, som er etableret i 2012, og hvor man hvert år påfylder vin fra den aktuelle årgang (2021 i tilfældet "246") svarende til samme års forbrugte mængde. Denne helt unikke og komplekse sammensætning sikrer enhver udgave af "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 7 g/l.

"Collection 246" er sammensat af 54% Chardonnay, 35% Pinot Noir og 11% 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. Vinen byder i duften på delikate aromaer af modne, gule frugter (mirabeller, blommer, nektariner) tilsat et friskt strejf af citrus samt et diskret fadpræg (24% er vinificeret i franske foudres). Smagen har lækre og cremede nuancer af eksotiske frugter, fersken især, samt fine florale noter. Diskrete nuancer af ristet brød melder sig i eftersmagen, som afslutter med et frisk og letsaltet, mineralsk strejf. Vinen er perfekt som aperitif men er samtidig en glimrende madledsager.

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026
DRINKS INTERNATIONAL

VINOBLE