MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne
Drue(r): 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir
Lagring: 2. gæring på flaske: 6 år på flaske.
Alkohol: 12.5%
Restsukker: 7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09201921535
Anbefales til:

2015 CRISTAL

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. En mild og fugtig vinter gav gode vandreserver, og et tørt og varmt forår gav gode vækst- og blomstringsforhold. 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 Louis Roederers team var derefter at få alle detaljerne frem i denne fantastiske årgang.

Cristal 2015 er lavet på Pinot Noir (60%) og Chardonnay (40%) fra Louis Roederers bedste biodynamiske (Demeter) Grands Cru marker i Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger og Cramant, ligeligt fordelt mellem Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs. For 2015 er ca. 25% af vinen gæret på træfade – og uden efterfølgende malolaktisk gæring. Vinen er derefter champagniseret på flaske (2. gæringen) i 6 år og tilsat 7 g. doseringslikør pr. liter. Efter degorgeringen er vinen gemt yderligere 8 måneder hos Roederer inden frigivelse.

Cristal fra Champagne Louis Roederer er især berømt for sin raffinerede, delikate og komplekse stil, og 2015 er et perfekt udtryk for denne harmoni. Den ekstremt lange 2. gæring på flaske har som sædvanligt givet fine, vedvarende, små bobler. I duften finder man lækre frugtnuancer af saftige små røde bær fra Pinot Noir, og toner af hvide ferskner, mirabeller, citrusfrugter, grillede hasselnødder og mandler. Som altid for Cristal er smagen både sprød og afrundet, med en fantastisk nerve og præcision. 2015 har en utrolig lækker, frisk og mineralsk karakter. Vinen har et kæmpe gemmepotentiale. Prøv den til kaviar, fisk, hummer eller bare for sig selv. Til de store øjeblikke.

NATUR · KVALITET · FREMTID
RESPEKT

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

falstaff 96/100 pts

WINE ENTHUSIAST 98/100 pts

Wine & Spirits 98/100 pts

VINOBLE