MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 44% Chardonnay, 56% Pinot Noir

Lagring: 1. gæring: 19% i træfade. 2. gæring på flaske: 7 år.

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09202631445

Anbefales til:

2014 CRISTAL ROSE, PREMIUM WOOD BOX

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

Årgang 2014 i Champagne bød vejrmæssigt på en ægte vals i 3 takter: Et meget tørt forår, som sluttede med en ekstrem hedebølge. En kølig og meget regnfuld sommer samt en solrig, varm og tør september. Umiddelbart ikke opskriften til en stor årgang, men når resultatet alligevel blev en fremragende Cristal, skyldes det primært to faktorer. Dels den særlige porøse undergrund af kridt, i midten og i den nederste del af skråningerne, som kunne absorbere sommerens regnmængder og forhindre en alt for voldsom vækst på vinstokkene. Dels den dygtighed og erfaring, som Roederers team i vinmarkerne var nødt til at mobilisere, for at opnå den perfekte balance og kompleksitet i druerne.

Cristal Rosé 2014 er lavet på Pinot Noir (55%) og Chardonnay (45%) fra Roederers egne 1. Cru marker i Aÿ; Verzenay, Verzy og Cumières for Pinot Noir, og Le Mesnil, Oger og Avize for Chardonnay. For at opnå Cristal Rosés smukke farve og stil bruger man hos Louis Roederer en såkaldt "skind-macerering", hvor skindet fra Pinot Noir druerne i flere timer holdes i kontakt med mosten inden presning. For 2014 er ca. 19% af vinen gæret på træfade - og uden efterfølgende malolaktisk gæring. Vinen er derefter champagniseret på flaske (2. gæringen) i 7 år og er tilsat 8 g. doseringslikør pr. liter. Efter degorgeringen er vinen gemt yderligere 8 måneder hos Roederer inden frigivelse.

Cristal Rosé 2014 har en flot laksefarve med gyldne nuancer. Boblerne er små, lette og vedvarende. I duften byder 2014 på klassiske nuancer af røde bær som skovjordbær, vilde hindbær, fuglekirsebær, men også solbær og mere eksotiske, røgede og en smule krydrede toner. I smagen er det først og fremmest bid, finesse, renhed og charme, som dominerer. De tre nøgleord bør være: Præcision, intensitet og mineralitet. Prøv den til kaviar, fisk, hummer, østers eller bare som en sublim aperitif!

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

VINOBLE