



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

### FAKTA

Champagne

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

Lagring: 1. gæring: 15% i træfade. 2. gæring på flaske: 6 år.

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09202630952



## 2009 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

I vækstsæsonen 2009 oplevede man et meget kontinentalt klima med en meget kold vinter og masser af sol resten af tiden. Både august og september var nærmest uden regn. Det gav vinstokkene næsten perfekte vækstforhold, og druerne var både sunde og optimalt modne. 2009 gav derfor meget frugtrige, sprøde og kødfulde vine. Cristal 2009 Rosé hører til blandt de bedste og mest harmoniske årgange for denne vin.

Cristal Rosé er lavet på Pinot Noir (55% i 2009) og Chardonnay fra Roederers egne 1. Cru marker i Ay, 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. Til denne vin anvender man bl.a. Pinot Noir fra nogle af firmaets ældste vinstokke i Cumières, som producerer ekstremt modne druer med en usædvanlig aromakoncentration. For 2009 er ca. 12% af vinen gæret på træfade - og uden efterfølgende malolaktisk gæring. Vinen er derefter champagniseret på flaske (2. gæring) i 6 år og er tilsat 8 g. doseringslikør pr. liter. Efter degorgeringen er vinen gemt yderligere 8 måneder hos Roederer inden frigivelse på markedet.

Cristal Rosé 2009 har en flot laksefarve med gyldne nuancer. Bobleerne er små, lette og vedvarende. I duften finder man koncentrerede toner af røde bær (skovjordsbær, solbær, brombær), som udvikler sig meget flot i glasset. Det er en meget fed vin med meget dybe detaljer og karakterer af kirsebær, blommer og mandler. Den slutter med stor elegance og en fin harmoni mellem lethed, dybde og kompleksitet: Klassisk 2009 og klassisk Cristal med dybde, klasse og finesse.

