



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Lagring: 2. gæring på flaske: min. 2 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 9,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09208720035



THEOPHILE BRUT GIFTBOX

Champagne Theophile

Distriktet

Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dens 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 uden tvivl i en meget privilegeret situation, når man ejer 214 ha. af Champagnes bedste vinmarker og dermed næsten er selvforsynende med druer. Markerne ligger nogenlunde ligeligt placeret i de 3 bedste regioner i Champagne - Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs, og dækker 80-85% af Louis Roederers samlede behov for druer. 97% af vinmarkerne er klassificerede som Grand Cru eller Premier Cru, og samme fornemme fordeling har de marker i Bouzy og Ambonnay, hvorfra man køber resten af de druer, man har behov for.

Louis Roederer har de seneste mange år gradvist søgt at tilrette deres produktion efter de mest bæredygtige principper - herunder økologisk/biodynamisk dyrkning. Man har således allerede opnået DEMETER-certifikatet (biodynamisk dyrkning) på de vinmarker, som frembringer druerne til husets fornemmeste mærke, Cristal. Fra og med årgang 2021 har yderligere 115 ha. marker opnået økologisk certificering, og de resterende vinmarker vil følge efter.

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

Theophile Brut er lavet af 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay og 1/3 Pinot Meunier. Pinot Noir og Chardonnay kommer fra Louis Roderers yngre vinstokke (8-10 år) mens en del Pinot Meunier-druer bliver købt hos faste leverandører i Vallée de la Marne og vest for Montagne de Reims. Blandingen består af fire forskellige årgange og efter en delvis malolaktisk gæring, bliver vinen gæret på flaske i min. to år. Efter degorgering bliver vinen yderligere 6 måneder i kælder. Vinen er tilsat ca. 30% Reserve-vine af ældre årgange, noget som bl.a. giver den en særpræget og personlig karakter.

Selvom det er friskheden og de delikate toner, som bliver fremhævet i Theophile, har den samtidig en god cremet og fed karakter, med nuancer af lindeblomst, tjørneblomst og fersken. Vinen har en klassisk karakter af friskbagt rugbrød, som gør den perfekt til gastronomi også.

Den ville være perfekt som aperitif, men dens gode struktur og fylde gør den også velegnet til fjerkræ, fisk, og skaldyr.

