



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 29% Chardonnay, 71% Pinot Noir

Lagring: 25% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 4 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09201621435

Anbefales til:



2014 BRUT VINTAGE

Champagne Louis Roederer

Distriktet

Champagne er nok Frankrigs (og verdens) mest berømte vindistrikt, i passende afstand til Flandern, England og... Paris, som altid har været gode aftagere af vine fra Champagne. Historisk set knytter der sig mange myter omkring såvel opfindelsen af Champagne som dens fremstilling.

Geografisk ligger området langt oppe i Nordfrankrig, ca. 150 km. nordøst for Paris og breder sig ud på departementerne Marne (4/5 af arealet) og Aube samt på få marker i Aisne, Seine-et-Marne og Haute-Marne. Kvaliteten varierer meget fra område til område og fra årgang til årgang, da undergrunden - især bl.a. dens indhold af kalk - betyder en del, og det samme gør de ret svingende klimatiske forhold (regn, frost...). Håndværket er ligeledes, som altid, afgørende for kvaliteten.

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.

I løbet af de seneste mange år har Louis Roederer givet større og større plads til bæredygtighed og økologisk/biodynamisk dyrkning. Louis Roederer har således allerede opnået DEMETER-certifikatet (biodynamisk dyrkning) på de vinmarker, som producerer druer til husets fornemmeste mærke, Cristal. Fra og med årgang 2021 vil yderligere 115 ha. marker opnå økologisk certificering - Agriculture Biologique (AB), og de resterende vinmarker vil følge efter.

Vinificeringen foregår i moderne rustfrie ståltanke på 60-100 hl., hvilket giver den bedste hygiejne og en fuldstændig kontrol over alle processer. Et par etager under jorden finder man Louis Roederers meget kendte "Vins de Réserve", som er et lager af "gamle" vine, der ligger på store brugte egetræsfade à 60 hl. Réserve-vinene indgår i varierende grad i fremstillingen af non-vintage champagnerne for at sikre en kontinuert høj kvalitet og ensartethed i disse.

Produktet

Kun i de bedste årgange udvælger Louis Roederer vine til Brut Vintage. Med denne vin ønsker Roederer at fremhæve de individuelle karakterer af den enkelte årgang. 2014 er lavet på 71% Pinot Noir og 29% Chardonnay. Efter den alkoholiske gæring gennemgik 20% af vinen en malolaktisk gæring, og derefter blev 25% af vinen modnet på træfade. 2. gæringen på flaske varede i 4 år. Den likør, man tilsætter under degorceringen (liqueur de dosage, 8 g./l. i 2014,) er sammensat af vine fra Roederers bedste Grand Cru marker, og er lagret på fad i 4-10 år.

Vinen har en flot lysgylden farve med små, vedvarende bobler. I duften er det Pinot Noir-karakteren, som dominerer med de klassiske toner, som de berømte vinmarker nær landsbyerne Verzenay og Verzy giver; hindbær og kirsebær. Derefter følger Chardonnay-noter af tørrede figer og abrikoser samt ristede toner fra træfadene. I smagen har vinen god rygrad og fylde. I eftersmagen fanger man toner af hvide ferskner, citrusfrugter og hyben samt et strejf af vanilje og bitter chokolade. Der er en pragtfuld balance mellem friskhed, fasthed, fylde og velour.

Vinen hører til de kraftige champagner hos Roederer og kan derfor sagtens serveres både som aperitif og til fx lyst kød.



**bettane +
desseauve**
92/100

JAMES SUCKLING.COM
95/100 pts



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

ØSTJYSK
VINFORSYNING