



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 20% Chardonnay, 25% Pinot Meunier,

55% Pinot Noir

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09208921235



2012 BRUT NATURE

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

Skæbnen ville, at Frédéric Rouzaud - 7. generation ved roret efter Louis Roederer - mødte den franske designer og arkitekt Philippe Starck, og idéen om at involvere ham i tilblivelsen af den nye vin blev født. I samarbejde med Frédéric Rouzaud og hans team har Philippe Starck således været med til at definere filosofien for vinen. Tre ting skal prioriteres: Det naturlige, med respekt for vinmarkerne og planterne (biodynamisk dyrkning), det enkelte, med skånsomme vinificeringsteknikker (lang gæring på træfade, ingen tekniske indgreb, biodynamiske metoder) og til sidst elegancen i vinen. Druesammensætningen og balancen i vinen skal understøtte oprindelsen og årgangen.

2012 betragtes allerede nu som en af de allerstørste årgange i Champagne, med masser af fylde, finesse og harmoni. 2012 Brut Nature laves på 55% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier og 20% Chardonnay. Efter den første gæring er 15% af vinen lagret på træfade og resten på tank - uden malolaktisk gæring. Andengæringen på flaske (champagnisering) varer 5 år. Vinen er ikke tilsat "liqueur de dosage" under degorceringen og er derfor i den tørre ende. Efter degorgeringen er vinen yderligere modnet i 6 måneder inden afskibning.

Den lange gæring på flaske giver flotte, vedvarende, små bobler. Vinen har en dyb, blank, gylden farve. I duften finder man nuancer af modne og syltede frugter (citrusfrugter, fersken, bagte æbler) og nødder. I smagen har vinen en fantastisk harmoni mellem de eksotiske frugttoner og styrken samt masser af friskhed og renhed til sidst. En perfekt champagne til gastronomien.

