



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 37% Chardonnay, 63% Pinot Noir

Lagring: 11% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 4 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09201731535

Anbefales til:



2015 BRUT ROSE 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.

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.

Vinificeringen foregår i moderne rustfrie ståltanke på 60-100 hl., hvilket sikrer den bedste hygiejne og en fuldstændig kontrol over alle processer. Et par etager under jorden finder man Louis Roederers unikke "Vins de Réserve", som er et lager af ældre vine, der ligger på såvel brugte egetræsfade à 60 hl. som på ståltanke (Perpetual Reserve). Reservevinene indgår i varierende grad i fremstillingen af non-vintagechampagnerne for at sikre kontinuitet i såvel stil som kvalitet i hver enkelt af disse.

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

Louis Roederers Brut Rosé er produceret på traditionel vis, det vil sige ved at lade mosten have skindkontakt i de første 4-5 timer af den indledende gæring. Denne metode giver en sart og fin farve. For Brut Rosé 2015 brugte man 38% Chardonnay og 62% Pinot Noir druer fra nogle af Roederers ældste vinstokke i Cumières, som er kendte for at give ekstrem koncentreret most både i smag, aroma og farve. For 2015 blev 30% af vinen udsat for en malolaktisk gæring, og i alt er 11% af årgangen modnet på træfade efter første gæring. Gæringen på flaske varer i 4 år, og efter degorceringen er vinen yderligere gemt i 6 måneder inden afskibning. Den likør, man tilsætter under degorceringen (liqueur de dosage), udgør 8 g. pr. liter og er sammensat af vine udvalgt fra 8-10 af Roederers bedste Grands Crus marker og som er lagret på fad i 4-10 år.

2015 var en fremragende årgang i Champagne, med de rette klimatiske betingelser med hensyn til varme og regn, som gav en perfekt balance mellem koncentration og friskhed. I duften er vinen meget kompleks med nuancer af modne, røde frugter (solbær og ribs), modne appelsiner samt ristet brød. Med iltning kommer der mineralske og en smule saltede toner. I smagen er det blødhed og elegance, der kommer frem først, men derefter kommer der nærmest en eksplosion af aromatiske detaljer, med en lækker harmoni mellem frugtsødme og sprødhed. Vinen har en meget charmerende, aromatisk og appetitvækkende finish. Brut Rosé vil egne sig fint til fede fisk som laks og hellefisk eller til lamme- og kalvekød. Den vil også kunne bruges til federe, modne oste.

