



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 22% Pinot Meunier, 36% Pinot Noir, 42% Chardonnay

Lagring: 2. gæring på flaske: 3 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09209920035

Anbefales til:



COLLECTION 242 BRUT GIFTBOX

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

Champagne Louis Roederer har fra sommeren 2021 besluttet at lade en af husets mest berømte champagner, "Brut Premier", erstatte med den nye "Collection". Den altafgørende bevæggrund er ønsket om at løfte kvaliteten og karakterfuldheden endnu en tak opad, således at Louis Roederer yderligere cementerer sin status som leverandør af en af markedets absolut bedste non-vintage champagner. Den 2. udgave af "Collection" hedder retteligt "Collection 242" og refererer til, at den primært er baseret på årgang 2017, hvilket er den 242. årgang hos Louis Roederer. De følgende udgaver af "Collection" vil naturligvis også blive tilføjet et tal, som udledes på samme måde.

Andelen af "Reserve Wines" (ældre årgange af fadlagrede vine) som Roederer anvender, er steget fra 6% i "Brut Premier" til 10-12% i "Collection". For "Collection 242" er det 12% fordelt på årgangene 2009, 2011, 2013, 2014, 2015 og 2016. Andelen af "Perpetual Reserve Wines" (ældre årgange lagret på tank) er også øget betragteligt og udgør 34% i "Collection 242" - fordelt på årgangene 2012, 2013, 2014, 2015 og 2016. Det er primært denne opgradering i anvendelsen af ældre årgange, der sikrer "Collection" en høj grad af kontinuitet i stil og kvalitet og samtidig tilfører endnu mere fylde, kompleksitet og karakter. "Collection" gæres og lagres på flaske i min. 3 år, og "dosagen" - den sukkerlikør, der slutteligt tilsættes, udgør ca. 8 g. pr. liter.

"Collection 242" er sammensat af 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir og 22% Pinot Meunier fra mange forskellige parceller, som er beliggende med 1/3 i hvert af Champagnes bedste distrikter - Vallée de la Marne, Montagne de Reims og Côte des Blancs. Den relative store andel af Chardonnay i "Collection 242" giver en umiddelbar og delikat aroma af modne, friskplukkede ferskner og abrikoser, men også cremede, eksotiske toner. Pinot Noir og Pinot Meunier tilfører mere struktur, tørhed og en dejlig, appetitgivende sprøhed. Diskrete nuancer af honning, vanilje, mandler og ristet brød melder sig i eftersmagen. En både fuld og harmonisk og charmerende champagne med masser



Decanter
97/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
94/100 pts



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

