

FAKTA

Champagne

Drue(r): 44% Chardonnay, 56% Pinot Noir

Lagring: 1. gæring: 15% i træfade. 2. gæring på flaske: 6 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09202631235

Anbefales til:



2012 CRISTAL ROSE, PREMIUM GIFT BOX

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

2012 hører til blandt de besværlige årgange i Champagne, hvor man måtte vise al sin faglige kunnen i vinmarkerne, især hen over foråret og først på sommeren. Heldigvis fik man masser af sol på sensommeren, noget som sikrede en perfekt modning for de få, men meget koncentrerede druer. 2012 betragtes allerede nu som en af de allerstørste årgange i Champagne, med masser af struktur og fylde, finesse og harmoni.

Cristal Rosé 2012 er lavet på Pinot Noir (56%) og Chardonnay (44%) fra Roederers egne 1. Cru marker i Aÿ; Verzenay, Verzy og Cumières for Pinot Noir, og Le Mesnil, Oger og Avize for Chardonnay. For at opnå Cristal Rosés smukke farve og stil bruger man hos Louis Roederer en såkaldt "skind-macerering", hvor skindet fra Pinot Noir druerne i flere timer holdes i kontakt med mosten inden presning. Til denne vin anvender man bl.a. Pinot Noir fra nogle af firmaets ældste vinstokke i Cumières, som producerer ekstremt modne druer med en usædvanlig aromakonzentration. For 2012 er ca. 15% af vinen gæret på træfade - og uden efterfølgende malolaktisk gæring. Vinen er derefter champagniseret på flaske (2. gæringen) i 6 år og er tilsat 8 g. doseringslikør pr. liter. Efter degorgeringen er vinen gemt yderligere 8 måneder hos Roederer inden frigivelse.

Cristal Rosé 2012 har en flot laksefarve med gyldne nuancer. Bobleerne er små, lette og vedvarende. I duften byder 2012 på mange, komplekse detaljer. Her finder man klassiske nuancer af røde bær som skovjordsbær, vilde hindbær, fuglekirsebær, men også mere eksotiske toner af appelsinskal, mandarin, jernurt og akacieblomst. Selv om smagen er meget frugtig og sammensat, er det først og fremmest finessen, renheden og charmen, som dominerer i Cristal Rosé 2012. De tre nøgleord bør være: Elegance, skjult styrke og vedvarende. Prøv den til kaviar, fisk, hummer, østers eller bare som en sublim aperitif!

