



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir

Lagring: 2. gæring på flaske: 4 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09202720835

Anbefales til:



2008 BRUT VINTAGE, GRAPHIC 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

Kun i de bedste år udvælger Louis Roederer vine, som anvendes til denne vin. Med denne vin ønsker man hos Roederer at reflektere de individuelle karakterer af den enkelte årgang. Brut Vintage er lavet på 70% Pinot Noir og 30% Chardonnay og er gæret på flaske i en periode på 4 år. Efter degorceringen er vinen yderligere gemt i 6 måneder inden afskibning. Den likør, man tilsætter under degorceringen (liqueur de dosage), udgør 8-10 g. pr. liter og er sammensat af vine udvalgt på Roederers bedste Grands Crus marker, og som er lagret på fad i 4-10 år. Vine har en flot lysgylden farve med små, vedvarende bobler. I duften er det Pinot Noir karakteren, som dominerer med de klassiske toner, som de store vinmarker nær landsbyerne Verzenay og Verzy giver: Williams pærer, hvide ferskner og citrusfrugter. Derefter følger toner af tørre frugter (figner, abrikoser fra Chardonnay) og ristede toner fra træfadene. I smagen har vinen en god rygrad og en fylde, som er klassiske træk for vinene fra Louis Roederers ler- og kalkholdige vinmarker. I eftersmagen fanger man toner af friske figner og en smule hyben, men også lidt vanilje og bitter chokolade. Der er en pragtfuld balance mellem friskhed, fasthed, fylde og velour. Den hører til de kraftige Champagner hos Roederer og kan derfor sagtens serveres til hvidt kød eller retter med f.eks. flødesaucer eller som aperitif.



WINE ENTHUSIAST
95/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
94/100 pts