



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 17% Pinot Meunier, 37% Pinot Noir,
46% Chardonnay

Lagring: 23% modnet på træ. 2. gæring: 5 år på
flaske

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09208921535



2015 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.

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

Historien for "Brut Nature" startede hos Louis Roederer i det usædvanligt varme og solrige 2003, hvor de fleste vinmarker i Champagne viste tegn på "stress". Hos Roederer opdagede man dog, at nogle af familiens vinmarker på meget kalk- eller lerholdige jordbunde nær Epernay, i Cumières, Hautvillers og Vertus, som oprindeligt var en del af en enkelt ejendom, viste sig at kunne klare varmen og især tørken uden problemer.

Skæbnen ville, at Frédéric Rouzaud – 7. generation ved roret efter Louis Roederer – på dette tidspunkt 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. Brut Nature blev kun produceret i årgangene 2003, 2006, 2009, 2012 og 2015.

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. Brut Nature 2015 er lavet på 26% Chardonnay, 37% Pinot Noir og 17% Pinot Meunier fra Cumières. Efter den første gæring er 23% af vinen lagret på træfade og resten på tank – uden malolaktisk gæring. Andengæringen på flaske varede 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

JAMESUCKLING.COM

95/100 pts

