



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09208931235



2012 BRUT NATURE ROSE DELUXE 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

Historien om "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 imidlertid, at nogle af familiens vinmarker på meget kalk- eller lerholdige jordbunde nær Epernay, i Cumières, Hautvillers og Vertus, viste sig at kunne klare varmen og især tørken uden problemer.

Netop i 2003 mødte Frédéric Rouzaud - 7. generation ved roret efter Louis Roederer - 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.

I årgang 2015, som var fremragende i Champagne, med de rette klimatiske betingelser med hensyn til varme og regn, som gav en perfekt balance mellem koncentration og friskhed, kunne man (lige som i 2012) lave en Brut Nature Rosé. Vinen er lavet på 50% Pinot Noir, 37% Chardonnay og 13% Pinot Meunier fra Cumières. Under den første gæring gennemgik ca. 20% af Pinot Noir-druerne en skindmaceration i 5 dage, og blev derefter blandet med den hvide most fra de resterende druer. 11% af vinen blev lagret på træfade og resten på tank - med en malolaktisk gæring for ca. 30% af vinen. Andengæringen på flaske varede 5 år. Vinen er ikke tilsat "liqueur de dosage" under degorgeringen 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 flot, lys, rosé-farve. I duften finder man



Wine Spectator
93/100 pts

Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

