



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: 12.5%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09210820035

Anbefales til:



COLLECTION 243 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

Louis Roederer besluttede i 2021 at erstatte en af husets mest berømte champagner, "Brut Premier", med den nye "Collection". Den altafgørende bevæggrund var ønsket om at løfte kvaliteten og karakterfuldheden endnu en tak opad, så huset dermed cementerede sin status som leverandør af en af markedets absolut bedste non-vintage champagner. "Collection 243" refererer til, at den primært er baseret på årgang 2018, som er den 243. årgang hos Louis Roederer. De følgende udgaver af "Collection" vil naturligvis også blive tilføjet et tal, som udledes på samme måde.

Collection 243" er som nævnt primært baseret på årgang 2018 (59%). "Oak-aged Reserve Wines" udgør 10% (6 forskellige fadlagrede årgange), og "Perpetual Reserve" udgør 31%. "Perpetual Reserve" er en tanklagret vin som er etableret i 2012, og hvor man hvert år påfylder vin fra den aktuelle årgang (2018 i tilfældet "243") svarende til samme års forbrugte mængde. Denne enestående kompleksitet sikrer "Collection" en høj grad af kontinuitet i stil og kvalitet og samtidig tilføres endnu mere fylde 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 243" er sammensat af 42% Chardonnay, 40% Pinot Noir og 18% 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. Chardonnay tilfører en delikat aroma af modne ferskner og abrikoser, men også cremede, eksotiske toner. Pinot Noir og Pinot Meunier tilfører struktur, tørhed og en dejlig sprøhed. Diskrete nuancer af honning, vanilje, mandler og ristet brød melder sig i eftersmagen. Vinen er perfekt som aperitif på grund af sin friskhed og finesse, men er samtidig en glimrende madledsager.



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022