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 et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dets vine af samme navn, som gennem århundreder har været synonyme med prestige og det lidt sofistikerede liv. Området er ca. 34.000 ha. stort og ligger omkring 150 km. nordøst for Paris, hvilket (i klassisk forstand) gør det til et af de nordligst beliggende vinområder i verden. Området ligger i en unik klimazone, hvor det kontinentale og oceaniske klima mødes, hvilket giver relativt kølige somre. Det bidrager til en langsommere modning af druerne, hvilket er en nøglefaktor, da den giver druerne mulighed for at bevare en høj syre - afgørende for champagnens karakteristiske friskhed og elegance. Jordbunden i Champagne-distriktet er også unik. Den er nemlig meget rig på kalksten, især i form af kridt (Kimmeridge kalk), og sammen med et højt indhold af fossile østers, snegle og andre marine-organismer, bidrager det alt sammen til den særlige friskhed og udtalte mineralitet, som en god champagne byder på.

Fra de verdensberømte champagnehuse til de små producenters nichevine repræsenterer Champagne en kompleks og fascinerende verden - en destination for luksus, kultur og tradition, og hvor hver flaske champagne er et symbol på århundreders historie og håndværk.

Producenten

Champagne Louis Roederer er grundlagt i 1776 og er et af de sidste store og eksklusive champagnehuse, som stadig er familieejet - aktuelt under ledelse af Frédéric Rouzaud, som er 7. generation. Gennem alle årene har familien løbende udvidet deres markbesiddelser, så de i dag ejer hele 250 ha. (420 parceller!) af de absolut bedste marker i Champagne - alle klassificeret som Grand Cru eller Premier Cru. Markerne ligger nogenlunde ligeligt placeret i de 3 bedste regioner i Champagne - Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs, og druerne fra disse dækker ca. 70% af Roederers samlede behov for druer, hvilket er en usædvanlig høj andel for et champagnehus, der tilhører de såkaldte "Grandes Marques".

Roederer har i mange år gradvist søgt at tilrette deres produktion efter de mest bæredygtige principper - herunder økologisk/biodynamisk dyrkning. Man har også søgt at øge biodiversiteten ved bl.a. at plante hække og frugttræer i og omkring vinmarkerne samt etableret bistader. I forhold til de aktuelle klimaforandringer har huset iværksat et enestående bevaringsprogram, det eneste af sin slags i Frankrig, for bl.a. deres genetiske plantearv med henblik på at udvælge de mest modstandsdygtige vinstokke. Forsøg med nye (gamle) druesorter er også en del af programmet.

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 Fréderic 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

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

JAMESSUCKLING.COM 95/100 pts

Tim Atkin 93/100 pts

WINE WINEFRONT 94/100 pts

VINOBLE