MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

2017 BRUT ROSE VINTAGE

Champagne Louis Roederer

FAKTA

Champagne
Drue(r): 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir
Lagring: 29% modning på træfade. 2. gæring på flaske: 5 år.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09201731735

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
2017 vil blive husket som en af de mest besværlige årgange i Champagne, med en meget varm vinter, et ekstremt varmt og tørt forår, pludseligt afbrudt af 12 nætter med hård frost fra 17. - 29. april, som stoppede alt vækst og krævede stor opmærksomhed i vinmarkerne. Derefter var sommeren regnfuld og kold, indtil en varmebølge med fugtige vinde gav tropiske tilstande, som truede med at angribe druerne med skimmel- og svampesygdomme. En af de tidligste høster (31. august til 9. september) blev straks sat i gang af det effektive Roederer-team, med en ekstrem skrap selektering af druerne.

Brut Rosé Vintage er produceret på traditionel vis, det vil sige ved at lade mosten have skindkontakt i de første 4-5 timer af den indledende gæring. For Brut Rosé 2017 brugte man 40% Chardonnay og 60% Pinot Noir druer fra nogle af Roederers ældste vinstokke i Cumières og Chouilly, som er kendte for at give ekstrem koncentreret most både i smag, aroma og farve. For 2017 blev 24% af vinen udsat for en malolaktisk gæring, og i alt blev 29% af årgangen modnet på træfade. Gæringen på flaske varede i 5 år.

Bl.a. takket være teamets kæmpe arbejde i vinmarkerne og den skarpe sortering af druerne, lykkedes det at lave en forbavsende kompleks og charmerende 2017 Rosé Vintage. Duften er umiddelbar og frisk, med delikate nuancer af røde bær (skovjordbær, vilde hindbær, tyttebær), komplekse toner af modne blodappelsiner og pomerans. Med iltning kommer der nuancer af cedertræ, chokolade og nødder. I smagen er det friskheden og elegancen, der kommer frem først, med delikate, krydrede toner. Som altid, har denne Brut Rosé Vintage en meget charmerende, aromatisk, tør og appetitvækkende finish. Brut Rosé vil egne sig fint til fede fisk som laks og hellefisk eller til lamme- og kalvekød. Den vil også kunne bruges til federe, modne oste.

THE WORLD'S MOST ADMIRED CHAMPAGNE BRANDS 2026 DRINKS INTERNATIONAL

VINOBLE