



MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

### FAKTA

Champagne

Drue(r): 34% Chardonnay, 66% Pinot Noir

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09201731345



## 2013 BRUT ROSE VINTAGE

### 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

Louis Roederers Brut Rosé er produceret på traditionel vis, det vil sige ved at lade mosten have skindkontakt i de første 4-5 timer af den indledende gæring. Denne metode giver en sart og fin farve. For Brut Rosé bruger man (alt efter årgangen) 30-38% Chardonnay samt 62-70% Pinot Noir druer, der kommer fra nogle af Roederers ældste vinstokke i Cumières, som er kendte for at give ekstremt koncentreret most både i smagen, aromaen og farven. Ingen malolaktisk gæring i denne vin, men 20-24% af den er modnet på træfade efter første gæring. Gæringen på flaske varer i en periode på 4 år, og efter degorceringen er vinen yderligere gemt i 6 måneder inden afskibning. Den likør, man tilsætter under degorceringen (liqueur de dosage), udgør 8-10 g. pr. liter og er sammensat af vine udvalgt fra 8-10 af Roederers bedste Grands Crus marker og som er lagrede på fad i 4-10 år. I duften er vinen meget kompleks med nuancer af modne, røde frugter (solbær og ribs) samt ristet brød. I smagen er det elegancen, som især kommer frem med en meget aromatisk finish, som gør vinen meget charmerende på trods af dens mørke stil. Brut Rosé vil egne sig fint til fede fisk som laks eller hellefisk eller til lamme- eller kalvekød. Den vil også kunne bruges til lidt fede, modne oste eller til desserter f.eks. lavet med æg.



**VINOBLE**