



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne

Drue(r): 18% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 42% Pinot Noir

Lagring: 2. gæring på flaske: 3 år.

Alkohol: 12.0%

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09209520045

Anbefales til:



COLLECTION 241 BRUT DELUXE GIFTBOX

Champagne Louis Roederer

Distriktet

Champagne er et af de mest berømte vindistrikter i verden takket være dens 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. Firmaet befinder sig i en meget privilegeret situation, da familien gennem alle årene løbende har udvidet deres markbesiddelser, så de nu 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.

Louis 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

Champagne Louis Roederer har fra sommeren 2021 besluttet at lade en af husets mest berømte champagner, "Brut Premier", erstatte med den nye "Collection". Den altafgørende bevæggrund er ønsket om at løfte kvaliteten og karakterfuldheden endnu en tak opad, således at Louis Roederer yderligere cementerer sin status som leverandør af en af markedets absolut bedste non-vintage champagner. Den første udgave af "Collection" hedder retteligt "Collection 241" og refererer til, at den primært (56%) er baseret på årgang 2016, hvilket er den 241. årgang hos Louis Roederer. De følgende udgaver af "Collection" vil naturligvis også blive tilføjet et tal, som udledes på samme måde.

Andelen af "Reserve Wines" (ældre årgange af fadlagrede vine) som Roederer anvender, er steget fra 6% i "Brut Premier" til 10-12% i "Collection". For "Collection 241" er det 10% fordelt på årgangene 2011, 2012, 2013, 2014 og 2015. Andelen af "Perpetual Reserve Wines" (ældre årgange lagret på tank) er også øget betragteligt og udgør 34% i "Collection 242" - fordelt på årgangene 2012, 2013, 2014 og 2015. Det er primært denne opgradering i anvendelsen af ældre årgange, der sikrer "Collection" en høj grad af kontinuitet i stil og kvalitet og samtidig tilfører endnu mere fylde, kompleksitet 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 241" (Magnum) er sammensat af 40% Chardonnay, 42% Pinot Noir og 18% Pinot 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. Den høj andel Pinot Noir i "Collection 241" skyldes, at man i 2016 opnåede Pinot Noir i Montagne de Reims med intense aromaer af modne, sprøde, vilde bær, kombineret med nuancer af ristede nødder. Her finder man også Chardonnays klassiske toner af modne, friskplukkede ferskner og abrikoser, men også cremede, eksotiske toner. Man finder også lækre, saltede og en smule mineralske nuancer i eftersmagen. En både

