MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

FAKTA

Champagne
Drue(r): 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09213120835
Anbefales til:

2008 CRISTAL LATE RELEASE

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
2008 Cristal Late Release er frigivet i sommeren 2026 fra Roederers private samling i anledning af to meget markante jubilæer: 150 års jubilæet for Cristal (lanceret i 1876) og 250 års jubilæet for Champagne Louis Roederer (etableret i 1776). Vinen er valgt til at markere disse to fornemme jubilæer, da denne årgang regnes blandt de absolut bedste udgaver af Roederers ikoniske prestigecuvée. Vækstsæsonen i Champagne i 2008 var nemlig meget usædvanlig, da både foråret og sommeren var præget af tørre og kølige vejrforhold. Druerne modnede derfor ganske langsomt men udviklede i enhver henseende en meget høj kvalitet.

Cristal Late Release har gennemgået en helt særlig behandling, da den i forhold til den ”almindelige” 2008 Cristal har lagret yderligere 8 år på flaske (i alt næsten 13 år) inden degorgeringen (2022), hvorefter den har lagret yderligere 4 år inden frigivelse. Vinen er lavet på 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay fra de bedste biodynamisk-dyrkede Grand Cru-marker (37 forskellige ”plots”) hos Louis Roederer. Den første gæring foregik på 20% træfade, mens kun 19% af vinen har gennemgået den malolaktiske gæring for at bevare størst mulig friskhed. Ved degorgeringen blev tilsat 8 g. liqueur de dosage pr. liter.

Den lange flaskelagring har tilført noter af ristede hasselnødder og kakaobønner samt fine oxidative nuancer men uden at de udfordrer vinens imponerende friskhed. Vinen fremstår både kraftfuld og utrolig præcis. Den ultrafine mousse suppleres af friske noter af citrus og delikate florale indslag. Den kalkede undergrund har tilført en fornem og saltet mineralitet, og trods den store fylde er vinen særdeles rank og fokuseret og afslutter med en usædvanlig ren, lang og imponerende eftersmag. Roederers kældermester, Jean-Baptiste Lécaillon, beskriver vinen som et udtryk for "absolut renhed", hvor kraft og elegance er i perfekt balance og har kaldt den ”The Cristal of the Cristals”.

VINOBLE