



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

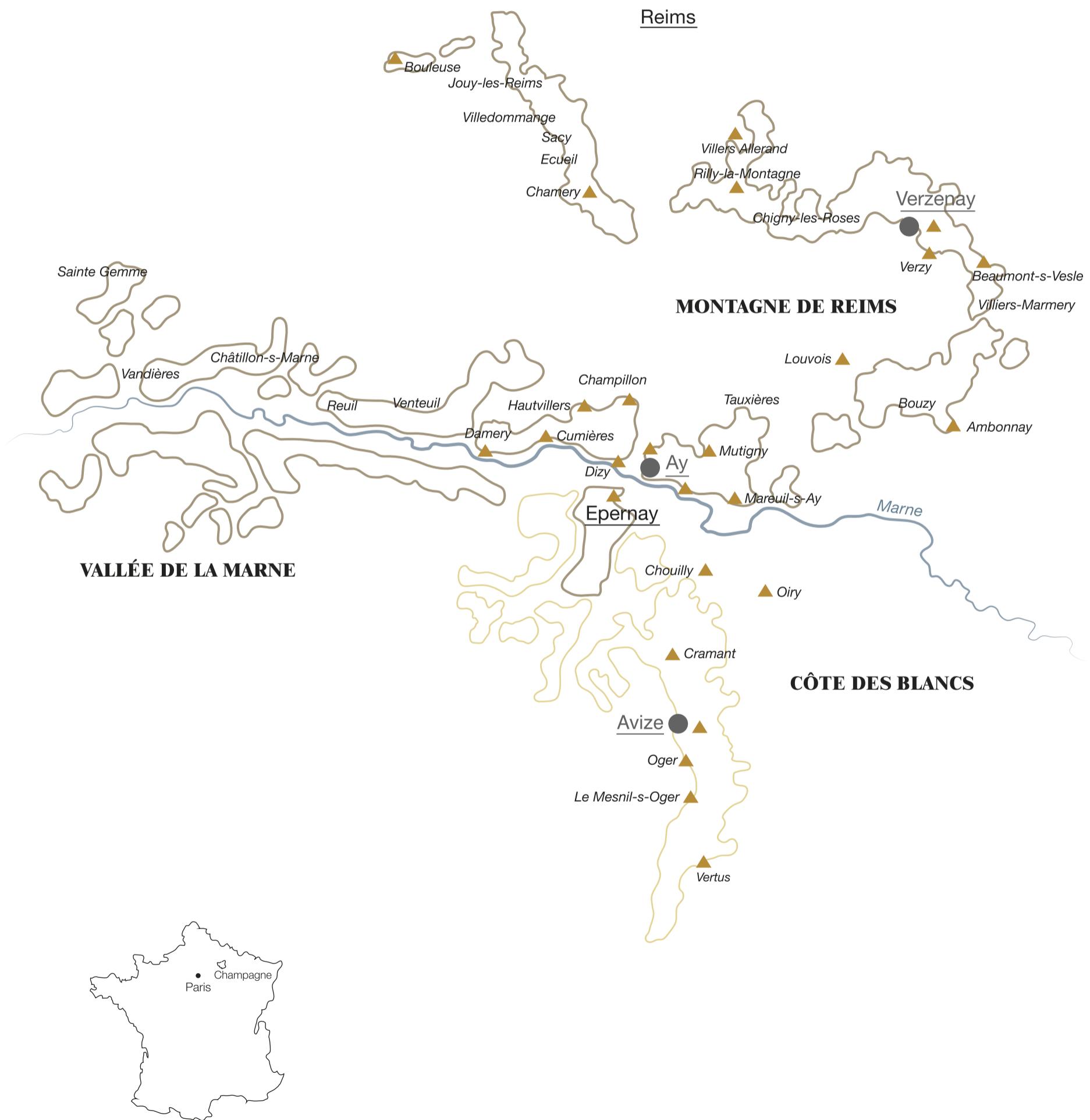
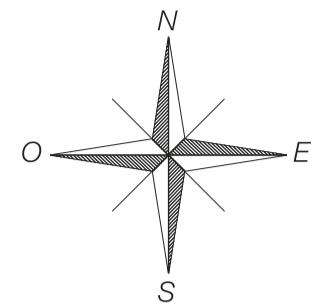
C H A M P A G N E

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Das 1776 damals unter anderem Namen gegründete Haus gelangt 1833 in die fachkundigen Hände von Louis Roederer. Als Unternehmer mit hohen ästhetischen Ansprüchen hat der neue Erbe seine eigene Vision, er plant die Erweiterung des Anbaugebietes, um fortan alle Etappen der Weinerzeugung kontrollieren zu können. So bringt er einen einzigartigen Stil, Esprit und Geschmack hervor. Mitte des 19. Jahrhunderts kauft Louis Roederer, entgegen den damaligen Gepflogenheiten, ausgewählte Flächen auf den Böden der Grands Crus der Champagne hinzu. Er liebt und pflegt sein Weingut, entschlüsselt den Charakter jeder einzelnen Parzelle und erwirbt grundsätzlich nur die besten. Er ist davon überzeugt, dass die Persönlichkeit eines großen Weins zu allererst durch den Boden geprägt wird. Seiner Traditionsliebe und seinen klarsichtigen Zukunftsplänen verdankt das Haus Louis Roederer, das nunmehr seinen Namen trägt, seine großartige Bestimmung.

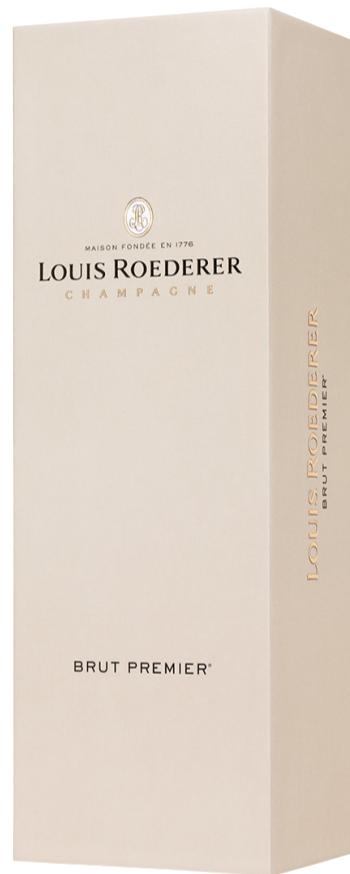
DIE ANBAUGEBIETE VON LOUIS ROEDERER

- Anbaugebiete mit Chardonnay
- Anbaugebiete mit Pinot noir und Meunier
- ▲ Anbaugebiete von Louis Roederer
- Kelterhaus Louis Roederer



BRUT PREMIER

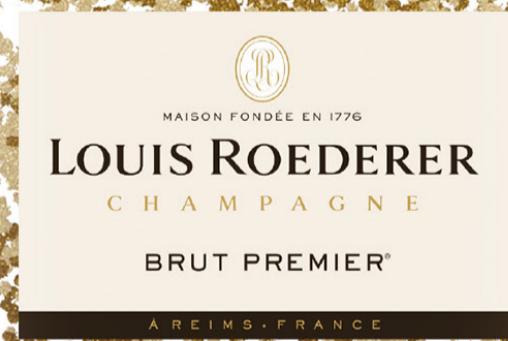
Ein großer Klassiker mit moderner Seele



„Die Frische, Feinheit und Fröhlichkeit des Brut Premier sind eine Einladung zum Feiern. Sein strukturiertes Gerüst, seine Reichhaltigkeit und Länge sind absolut weinig. Er ist komplett, komplex, modern und kraftvoll zugleich und bleibt doch stets ein großer Klassiker.“

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Der Brut Premier besteht aus ungefähr 40 % Pinot noir, 40 % Chardonnay und 20 % Meunier. Er vereint die in Eichenfässern gereiften Weine der drei Rebsorten der Champagne, die aus verschiedenen von Louis Roederer ausgewählten Crus stammen. Er reift 3 Jahre im Keller und mindestens 6 Monate nach dem Dégorgement.



ROSE VINTAGE

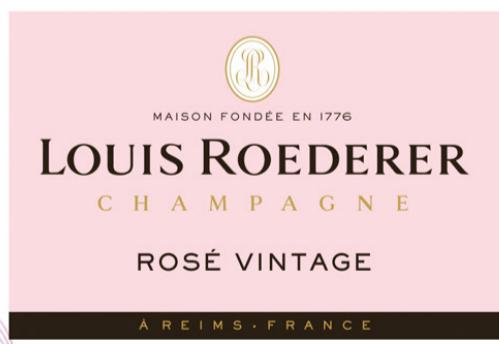
Rassige Sinnlichkeit



„Ein Rosé à la Roederer: Die Dichte, die Fruchtigkeit und die Kompaktheit des Pinot noir aus Cumières wird von der Eleganz, der Reinheit und der Frische der großen Chardonnays der Côte des Blancs durchdrungen.“

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Ungefähr 70 % Pinot noir, 30 % Chardonnay und ein Anteil von 20 % in Eichenfässern gereiften Weinen. Die Cuvée Rosé Vintage reift durchschnittlich 4 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhält nach dem Dégorgement außerdem mindestens 6 Monate Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben.



VINTAGE

Eine starke nördliche Persönlichkeit



„Die perfekte Verkörperung des Terroirs Louis Roederer, wo Feinheit, Reinheit, Präzision und Harmonie das rechte Licht auf die Tugenden dieses großartigen Weinanbaugebietes werfen.“

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

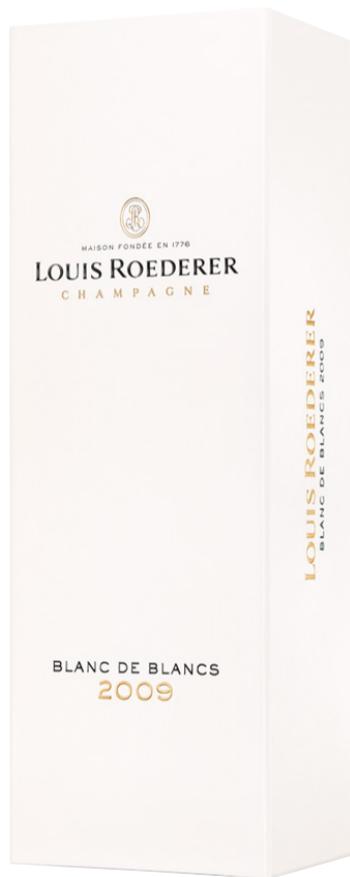
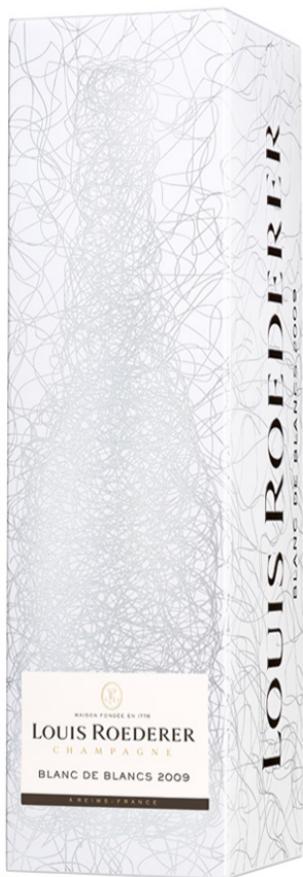
Die Cuvée Vintage wird aus ungefähr 70 % Pinot noir und 30 % Chardonnay, davon 30 % im Eichenfass gereifte Weine, hergestellt. Sie lagert durchschnittlich 4 Jahre mit Hefesatzlagerung und außerdem mindestens 6 Monate nach dem Dégorgement, um ihre Reife zu vollenden.



BLANC DE BLANCS

VINTAGE

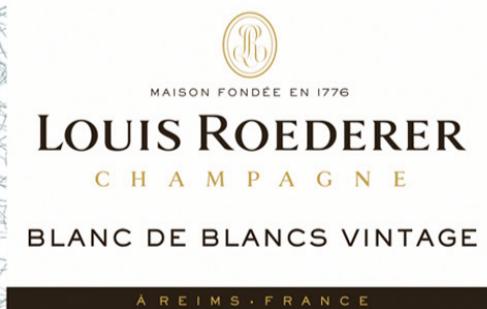
Sonnige Natur, intensive Frische



„Unser Blanc de Blancs Vintage ist ein reiner, straffer Wein – fein und brillant. Seine kontrastreichen Klänge variieren von feingliedrigster, intensiver Säure bis hin zu der zarten Leichtigkeit von frischen Haselnüssen, Mandeln und weißen Blüten wie Akazie, Ginster und Geißblatt.“

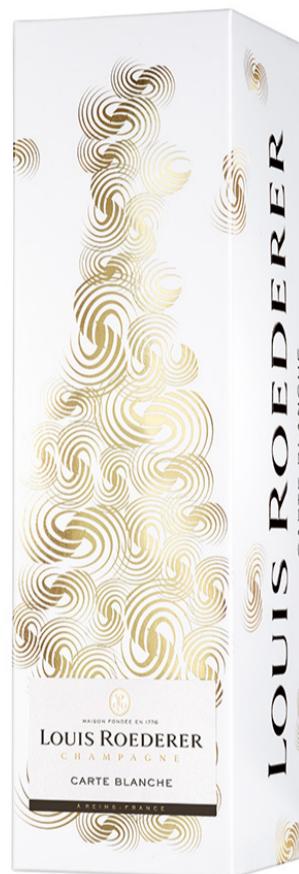
— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

100 % Chardonnay - Die Cuvée Blanc de Blancs Vintage reift durchschnittlich 5 Jahre mit Hefesatzlagerung und erhält nach dem Dégorgement außerdem mindestens 6 Monate Ruhezeit, um ihre Reife zu vollenden.



CARTE BLANCHE

Ein Charakter, der Freude schenkt



„Diese herausragende Assemblage aus acht Erntejahren erlangt ihre Ausgewogenheit, ihre Kraft und ihre Fülle dank der berühmten Reserveweine von Louis Roederer.“

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Wie der Brut Premier besteht die Cuvée Carte Blanche aus ungefähr 40 % Pinot noir, 40 % Chardonnay, 20 % Meunier mit einem Anteil von 5 % in Eichenfässern gereiften Weinen. Die Cuvée reift 3 Jahre im Keller und ruht mindestens 6 Monate nach dem Dégorgement.





LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL LOUIS ROEDERER

1876 entsendet Zar Alexander II. von Russland seinen Kellermeister mit einer besonderen Anfrage nach Reims: Er wünscht die Herstellung einer exklusiven Cuvée für sich, mit besonderem Inhalt und besonderer Flasche. Louis Roederer wählt daraufhin die besten Parzellen seines Weingutes aus, wo alte Rebstöcke auf ausgeprägtem Kalkboden wachsen. Er schafft eine transparente Kristallflasche mit flachem Boden. Der Zar fürchtet Attentate, unter dieser Flasche konnte nun kein Sprengstoff Platz finden. Sein Enkelsohn, Nikolaus II., macht dem Hause die Ehre, es 1908 zum „Offiziellen Hoflieferanten für seine Majestät, den Kaiser von Russland“ zu ernennen. Als erste Prestige-Cuvée der Geschichte ist der Cristal seitdem auf der Tafel all jener zu finden, die wie Könige leben.

Auch heute noch wird der Cristal exklusiv aus den alten Reben des Weingutes gezogen, die sich alle im Grand Cru-Gebiet befinden. Sie werden mehrheitlich biodynamisch angebaut und nach Parzellen sortiert gekeltert, damit die ganze Vielfalt des Gebietes zum Ausdruck kommen kann.

CRISTAL

Reinheit und Präzision



„Cristal ist ein Wein der reinen Gaumenfreude und der gehobenen Gastronomie – gleichermaßen zart und kräftig, subtil und präzise.“

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Cristal wird nur in jenen „großen Jahren“ produziert, in denen der Chardonnay (ungefähr 40%) und der Pinot noir (ungefähr 60%) ihre perfekte Reife erlangen. Anschließend lagert er 6 Jahre im Keller und ruht weitere 8 Monate nach dem Dégorgement.



CRISTAL ROSÉ

Ein fruchtiges, mineralisches Temperament



„Intensiv, frisch und von großartiger Präzision mit einem Bouquet aus einer kompletten und komplexen Reihe von Geschmacksnoten – ein seidiges, körpervolles, schmelzendes, luftiges Ensemble von großer aromatischer Reinheit.“

— Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Cristal Rosé wird nach der Saignée-Methode nach Kaltmazeration zu ungefähr 55% aus Pinot noir und zu 45% aus Chardonnay hergestellt, mit einem Anteil von 20 % in Eichenfässern gereifter Weine. Er reift im Durchschnitt 6 Jahre im Keller.



