

LOUIS ROEDERER
Philippe Starck ROSÉ
Brut Nature AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Louis Roederer
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	4'500'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben stammen allesamt aus einer gemeinsamen Lage in Cumières. Diese werden für den weissen Grundwein miteinander gelesen und auch direkt zusammen gepresst. Der Farb- und Würze gebenden Rotweinanteil, stammt von 20% separat gelesene Pinot Noir Trauben. Der finale Blend besteht somit aus 50% Pinot Noir, 37% Chardonnay und 13% Meunier. Ausgebaut wurde der Grundwein anschliessen zu 11% in Eichenfässern, der Rest im Stahltank. Das Bouquet zeigt einladende Aromen von roten Beeren, Granatapfel, Pflaumen und kandierten Orangen, dazu fein-würzige Noten von getrockneten Blüten, Waldhonig und einem Touch von Fruchtbrot. Saftiger, fruchtig-beeriger Gaumenaufakt, mit schöner Frische und dezent rauchiger Würze im Finale.

Produzent

Das traditionelle Champagnerhaus, 1776 gegründet, seit 1833 unter dem Namen Louis Roederer, umfasst 240 Hektar 1er Cru- und Grand-Cru-Lagen im Marnetal. Diese steuern in etwa zwei Drittel des Traubenbedarfs bei. Der Rest wird zugekauft. Im Zuge des Erfolgs der kleinen Champagnerwinzer werden auch beim Champagnerriesen Roederer bereits mehr als ein Viertel der Rebflächen biologisch oder biodynamisch bewirtschaftet. Roederers Cuvées sind deutlich geprägt von Pinot Noir. Das renommierteste – fast so etwas wie eine eigene Weltmarke – ist die Cuvée Cristal: der Leuchtturm unter Roederers Jahrgangschampagnern. Die Geschichte erweckt Eindruck: Die Cuvée Cristal zu etwa 60% aus Pinot Noir und 40% aus Chardonnay entstand erstmals 1876 auf Wunsch des Grosskunden Zar Alexander II. Die erste Prestigecuvée der Champagne war geboren. Seine Mission:

subtil und elegant, rein und hell zu sein. Mit der Russischen Revolution 1917 brach das Ganze abrupt zusammen, doch 1928 begann man, den Cristal zu kommerzialisieren: als Prestige-Bruder des Dom Pérignon. Das Tüpfchen auf i bezüglich Luxus und Exklusivität setzt seit 1974 der Cristal Rosé, der zu etwa 55% aus heute biodynamisch produzierten Pinot Noir-Trauben und 45% aus Chardonnay des Grand Crus d'Aÿ besteht. Er ist nicht nur sehr teuer, sondern auch von faszinierender Klarheit und runder Textur.