



08

jan 2020

Louis Roederer, juvelen i kronan

Skribent: **Josephine Edelskog**

Champagne har alltid varit och kommer alltid förbli juvelen i kronan. Jordmånen, klimatet och läget är avgörande och går inte att kopiera. Ett original är alltid ett original. Jorden är vinets källa. Att upptäcka naturen, analysera jorden, känna in omgivningen och andas den friska luft som omger vinrankorna är essentiellt.

I harmoni med jorden Louis Roederer äger idag 410 vingårdslotter om drygt 240 hektar. I dagsläget sköts 122 hektar ekologiskt och en tilltagande andel brukas biodynamiskt med certifiering enligt Demeter. Det ekologiska arbetet påbörjades år 2000 och har med tidens gång gett allt starkare vinrankor och ytterligare fräschör till vinerna. Husets Brut Nature är certifierad ekologisk sedan 2006, Cristal Rosé 2007, Cristal 2012 och Blanc de Blancs 2017 står på tur.



Egna druvor Samtliga årgångsviner, husets Brut Nature, prestigecuvéen Cristal och övervägande del av basvinerna till de årgångslösa vinerna bygger på egenodlade druvor. En förhållandevis liten andel druvor köps in, vilket gör Louis Roederer till det av de större vinhusen i champagne som har störst proportion egna druvor. Något som är avgörande för husets höga kvalitetskrav. Av de druvor som köps in arbetar Louis Roederer genom långtidskontrakt och en nära kontakt med odlare som har samarbetat med huset i flera generationer.



Ett av de få familjeägda husen med ledorden tradition och framtid Louis Roederer är frukten av tid, arbete och tålamod. Det är också ett av de få framstående, champagnehusen som fortfarande är helt familjeägda. Husets historia tar fart år 1827 då Louis Roederer började arbeta på företaget. Sex år senare, 1833, tar han över hela verksamheten och ger den även sitt namn. Louis Roederer var en visionär. Allt satsade han på att stärka sina vinrankor i syfte att behärska vart steg i skapandet av vad som kom att bli en av världens mest framstående champagner. Medan andra köpte sina druvor, vårdade han sina vingårdar, lärde sig dess specifika egenskaper och

förvärvade metodiskt de finaste markerna. Den vägledande idén var att allt bra vin beror på jordens kvalitet. Därtill en stor passion för såväl tradition som framtid. Hans arvtagare Louis Roederer II var lika upplyst och antog sin fars samvetsgrannhet vad gäller produktion av högkvalitativ champagne, förvaltning och god instinkt.



Detta ledde till att champagnehuset fick ett strålande rykte, världen över. På 1870-talet började Louis Roederer exportera sina viner till såväl USA som till den ryska tsaren, Alexander II. Tsaren hade som krav att det tydligt skulle framgå vad som fanns inne i flaskan. Louis Roederer II formade den allra första prestige cuvée; en exklusiv, praktfull champagne som tappades på kristallklar flaska och Cristal var född. Året var 1876 och sedan dess har Cristals subtilitet och elegans smittat Louis Roederers rykte. På 1920-talet bestämde sig arvingen Léon Olry-Roederer för att skapa ett konsekvent, balanserat vin genom en delikat blandning av olika årgångar. Detta för att säkerställa ett vin som alltid skulle vara av högsta kvalitet. Vinet kom att utgöra grunden för den senare Brut Premier, en fin blandning som starkt bidrog till renässansen av champagnehuset.



Från 1933 leddes vingården av den starkt sinnade änkan Camille Olry-Roederer, som drev champagnehuset med intelligens och dynamik. Hon lade också grunden för den magnifika vingårdsskatt som huset besitter i dag. Camille var inte bara en god förhandlare utan också framgångsrik i sin marknadsföring. Detta bland annat genom att hålla litterär salong i sin lägenhet för La Nouvelle Vague, den nya vågens filmmakare och kritiker, på 50- och 60-talet. Därtill omfamnade hon de festliga vinklarna av champagne genom att hålla i många mottagningar i familjens Hôtel Particulier i Reims. Festligheterna hade en varaktig inverkan på husets historia och introducerade en helt ny generation av vinälskare till glädjen att dela Louis Roederer Champagne. Camilles barnbarn, Jean-Claude Rouzaud, en oenolog och agronom, tog så småningom över driften av hela egendomen. Jean-Claude lyfte alla de personliga egenskaper som är så representativa för husets filosofi idag.



Champagnehuset Louis Roederer har förblivit ett oberoende, familjeägt företag som idag drivs av Jean-Claudes son, Frédéric Rouzaud. Han representerar släktens sjunde generation. Med samma tålamod och den orubbliga tron på sitt kreativa yrke driver han Louis Roederer och husets årliga export om totalt tre miljoner flaskor runt om i världen. Än i dag står källaren som förvärvades på 1850-talet för hjärtat produktionen och lagringen av några av världens främsta champagner. Louis Roederer är traditionellt sett och till största del ett pinothus, men vi använder oss gärna av Chardonnay för att ge våra cuvées fin mineralitet och stor precision. Jean-Baptiste Lecaillon



NV Brut Premier- Flaggskeppet Husets signaturchampagne ska spegla såväl husstilen som basåret och därtill ge en komplexitet i balans med ungdomlighet och mognad. Louis Roederers årsproduktion uppgår totalt till omkring tre miljoner flaskor och NV Brut Premier står för närmare 75%. Detta är en cuvée som i princip framställs av 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay och resterande Pinot Meunier. Omkring 15% av basvinet får jäsa på ek, resten i ståltankar och vid assemblage tillsätts upp till 30 % reservvin. Vinet mognar 36-40 månader på sin jäst innan dégorgering. Doften och smaken är nyanserad, utvecklad och mycket frisk med inslag av rostat bröd, gula äpplen, hasselnötter, honung, apelsin och vit choklad. Brut Premier, 449 kronor, artikelnummer 77498

Vintage- speglar årets liv Jag kan bara konstatera att 2012 är fantastisk där både fyllighet och komplexitet finns. Med toner av hasselnötter och mogen citrus med underliggande karraktär av malt och humle visar den såväl sin storhet som att vara en perfekt middagsvärd. Brut Vintage 2012, Pris 619 kronor, Artikelnummer 76510
 Rosé Vintage 2013 Vid solvarma kalkrika sluttningar i Cumières plockas Pinot Noir (som utgör 65 procent av Rosé Vintage) vid perfekt mognad. Karaktäristiskt för Rosé Vintage är att den får mogna under fyra år på jästfällning och minst sex månader efter degorgering. Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av persika, örter, hallon, blodapelsin, nötter och nougat. Denna eleganta pärla har allt man kan önska sig, nyanserade, mjukt bäriga och rosenblommiga toner, likt en dessert. Men vinet är torrt och passar ypperligt till en förrätt med exempelvis lax. Pris; 599 kronor, Artikelnummer; 77226

