

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Champagne Collection 242 - Roederer (Geschenkbbox)

WA93+

Louis »Roederer Collection 242« Champagner ist nach 40 Jahren der Nachfolger des vielfach ausgezeichneten »Roederer Brut Premier« und das neue Flaggschiff des Traditionshauses. Die Assemblage der Collection 242 basiert auf Chardonnay-Trauben .

Unser Ziel ist es, jedes Jahr den bestmöglichen Wein zu kreieren und die Kunst der Assemblage ins Zentrum unseres Handelns zu setzen, ja, sie zum wichtigsten Element zu machen, um bei unseren Multi-Vintage-Champagnern ein noch höheres Qualitätsniveau zu erreichen.

Mit diesem Wein legen wir heute eine neue Etappe zurück: Wir entwickeln mit ihm nicht nur den Stil des Hauses weiter, sondern verändern unsere Matrix gleich einer Revolution, die Collection zur Geburt verhilft und für uns in unserem Streben nach Fortschritt und absoluter Exzellenz zu einem wichtigen Meilenstein wird.

„Es war der Wunsch nach Freiheit, die Qualität unserer Multi-Vintage-Blends noch weiter voranzutreiben, der uns dazu brachte, einen neuen Weg einzuschlagen: die Kreation von Collection, eines würdigen Nachfolgers des Brut Premier. Ein lebendiger Champagner, zeitgemäßer denn je! “

— Frédéric Rouzaud, Generaldirektor



Roederer

Die Weine von Louis Roederer und ihre bemerkenswert gleichbleibende Qualität werden in ganzen Welt von Champagner-Liebhabern geschätzt. Seit über 200 Jahren hat es sich das Haus Louis Roederer zur Aufgabe gemacht, nur die feinsten Weine herzustellen. Es gilt zudem als eines der größten und finanziell stärksten Champagner-Häuser. Louis Roederer befindet sich - im Gegensatz zu vielen anderen namhaften Champagnerhäusern - noch im Privatbesitz und verfügt über ca. 180 ha Weinberge in strategisch besten Lagen mit einer durchschnittlichen Qualitätsbewertung von 98%. Eine Rate, die von keinem anderen führenden Champagner-Haus erreicht wird!

FRANKREICH

Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.