

Champagne: CRISTAL ROEDERER

In de gediversifieerde champagnerewereld is het huis Louis Roederer vrij uniek, omwille van de volgende aspecten:

- een mooie geschiedenis
- een uitstekende kwaliteit
- eigen wijngaarden
- familiaal karakter
- meer dan 100 jaar stabiliteit

Eigenaar van champagne Louis Roederer is de familie Rouzaud. Jean-Claude Rouzaud is algemeen directeur en oenoloog. Jean-Claude Rouzaud is de kleinzoon van de heer en mevrouw Léon Olry-Roederer. Zijn grootmoeder was dus de laatste afstammeling in deze champagnedynastie, die zelf nog de naam Roederer droeg.

Het champagnehuis Roederer is nu 228 jaar oud. De stichter, in 1776, droeg niet de naam Roederer, maar wel Dubois, die door zoon Dubois werd opgevolgd. Na vader en zoon Dubois ging het bedrijf over in handen van Nicolas Schneider. Deze heer had zelf geen kinderen en nam daarom zijn achttienjarige neef Louis Roederer in dienst om hem te assisteren. De samenwerking tussen oom en neef verliep heel vlot. De oom was zodanig onder de indruk van de kwaliteiten van neef Louis Roederer, dat hij bij zijn dood in 1833 de firma volledig aan hem overliet. Louis Roederer was zeer bekwaam en ging op de export-toer naar Rusland, Amerika en Engeland. Hij gaf ook zijn naam als merknaam voor deze champagne. Tsaar Nicolaas I werd een belangrijke klant. Louis Roederer dreef de verkoop op van 100.000 flessen in 1833 naar 2 miljoen flessen per jaar in 1870, het jaar waarin hij stierf.

Roederers zoon ook Louis geheten, zette het werk van zijn vader onverdroten voort. Ondertussen was Tsaar Nicolaas I ook opgevolgd door Tsaar Alexander II die in 1876 eiste dat zijn champagne anders zou zijn dan die welke door zijn hovelingen en door de Russische adel werd gedronken. Daarop ontwierp Louis Roederer de kristallen fles, waarin voortaan alle bestellingen voor de Tsaar zelf gebotteld werden. Louis Roederer junior stierf voortijdig in 1880 en het champagnehuis ging over in handen van zijn zuster en daarna in die van haar zoon. Dank zij de vooruitziende blik van de stamvaders Roederer en het gezonde financiële beleid van hun opvolgers, bezit champagnehuis Louis Roederer twee merkwaardige schatten:

200 hectare wijngaarden boven de grond en waardevolle reservewijnen in de kelders. Deze 200 hectare wijngaarden van het champagnehuis zelf liggen bovendien in Grand Cru en Premier Cru classificatie van de 3 belangrijkste wijngaardgebieden: Montagne de Reims, Vallée de la Marne en Côte des Blancs. De waarde van dit patrimonium wijngaarden mag op 250 miljoen Euro worden geschat! Dit levert een stabiliteit in de aanvoer van druiven, waarmee circa 80 % van de totale behoeften worden gedekt. De overige 20% druiven worden door Champagne Louis Roederer aangekocht. Daartoe kan het huis rekenen op zeer betrouwbare onafhankelijke wijnboeren, die vaak reeds sedert generaties aan Louis Roederer leveren. De tweede waardevolle schat van dit champagnehuis betreft de reservewijnen. Deze zijn opgeslagen in reusachtige houten foeders die in de ondergrondse kelders ter plekke werden gemonteerd. Deze stille wijnen rijpen hierin vijf jaar lang vooraleer zij gebruikt worden in de samenstelling van een nieuwe cuvée. In de assemblage van de nieuwe cuvée wordt 8 % à 12% van deze stille wijn gebruikt, een percentage dat door géén enkele andere champagnemaker wordt geëvenaard.

De legendarische kristallen fles is na de Russische Revolutie van 1917 verdwenen. Sedertdien heeft wetenschappelijk onderzoek zelfs duidelijk gemaakt dat de aanwezigheid van lood in het kristalglas in feite een kwaliteitsverminderende factor is voor de champagne zelf. De kristallen fles zal nooit meer worden heringevoerd. Maar het kwaliteitslabel "cristal" Roederer blijft onverminderd verder bestaan.

Gamma van Roederer:

Brut Premier

Champagne is traditioneel gezien een blend, een mengeling van verschillende wijnen. Brut Premier brengt ten minste wijnen uit 4 verschillende oogstjaren samen in een cuvée die bestaat uit 56% Pinot Noir, 34% Chardonnay en 10% Pinot Meunier.

Ongeveer 10% reservewijnen uit ten minste 3 voorgaande oogstjaren voegen de "final touch" toe die de continuïteit in de Louis Roederer stijl verzekeren.

Brut Premier werd 3 jaar in de kelders verouderd om vervolgens na dégorgement nogmaals 6 maanden te laten rusten, zodoende kan de "liqueur de dosage" zijn werk doen. Het resultaat is een elegant evenwicht tussen frisheid en subtiele complexiteit.

Cristal

In 1876 beveelt Tsaar Alexander II dat zijn eigen persoonlijke cuvée in een speciale fles moet geserveerd worden: en dat was de reden dat Louis Roederer zijn Cristal ontwikkelde, die vandaag de dag als ultieme maatstaf voor champagne wordt beschouwd. Cristal is steeds de reïncarnatie van elegantie en puurheid geweest, en wordt dan ook enkel in de allerbeste wijnjaren geproduceerd (is dus steeds een millésimé).

Louis Roederer Cristal is een blend van 55 à 60% Pinot Noir en 45 à 40% Chardonnay, druiven die exclusief uit de eigen wijngaarden komen, en dan nog enkel die wijngaarden die de hoogst mogelijke classificatie van 100% meekregen.

Cristal wordt gedurende 6 tot 7 jaar verouderd in de wijnkelders alvorens gedegorgeerd te worden; na dégorgement wordt Cristal nog gedurende 6 maanden in de wijnkelders bewaard alvorens op de markt te komen. Het op de markt brengen van Cristal gaat steeds gepaard met onnoemelijk veel gepassioneerde kritieken.

De Cristal heeft een gouden kleur en is zeer complex in de neus. Ook in de mond biedt hij een veelvoud aan aroma's : hazelnoot, peer, brioche, vers brood. Elegantie en grote frisheid!

Cristal is zo zeldzaam dat het drinken ervan voor de meesten slechts een droom blijft. Zeldzaam! Maar nog niet zo zeldzaam als zijn dichtste rivaal Cristal rosé waarvan de productie zo miniem is dat de eerlijkheid ons gebiedt te zeggen dat het vinden ervan slechts een fantasie is...

Brut Millisimé

Brut Millisé is de volledige expressie van de typische karakteristieken die zo uniek zijn aan één bepaald oogstjaar. Uiteraard wordt deze cuvée enkel geproduceerd in uitzonderlijke jaren. Louis Roederer haalt dan een spectaculair voordeel uit de kwaliteit en ligging van zijn wijngaarden.

De millisé-blend wordt samengesteld uit een selectie van de beste crus en veroudert gedurende 5 jaar in de wijnkelders en na dégorgement nogmaals 6 maanden. Pinot Noir is het belangrijkste druivenras in de blend met 66%, de overige 34% is Chardonnay.

Het is moeilijk een nog meer authentieke uitdrukking te vinden van de grote waarden van het terroir gecombineerd met de magie van het oogstjaar en het vakmanschap van Louis Roederer.

Brut Rosé Millisé

Louis Roederer Brut Rosé bevindt zich sowieso in een uitzonderlijke klasse. Terwijl de meeste roséchampagnes zeer diep gekleurd zijn is deze roséchampagne zeer beroemd voor zijn lichte zalmroze kleur.

Louis Roederer Brut Rosé Millisé illustreert de toewijding van het huis aan de originele productiemethodes die elders al lang verdwenen zijn omdat zij zoveel tijd en energie vergen. Hier wordt de traditionele schilcontact-methode nog gebruikt die erin bestaat de Pinot Noir druiven enkele uren in de pers te laten rusten om zo de natuurlijke kleuring van de most en de volledige expressie van het fruit aan te moedigen. Dit proces vraagt zeer aromatische en sterk geconcentreerde druiven die men enkel in de beste jaren vindt bij de oudste wijnstokken in de Cumières Cru.

Brut Rosé is altijd een één oogstjaar product dat bestaat uit 30% chardonnay en 70% Pinot Noir uit de Cumières. De champagne rust gedurende minimum 5 jaar in de wijnkelders en wordt na dégorgement steeds nog 6 maanden bewaard alvorens te worden verscheept.

Blanc de Blancs Millisé

In goede oogstjaren wanneer de Chardonnay uit de "Côte des Blancs" het perfecte evenwicht en grote finesse bereikt, produceert Louis Roederer zijn Blanc de Blancs cuvée.

Deze champagne wordt slechts gemaakt in uiterst kleine hoeveelheden, de geselecteerde druiven, uiteraard allemaal Chardonnay, worden geselecteerd uit de topwijnngaarden in de "Côte des Blancs". De grootste zorg wordt besteed aan het persen om er zeker van te zijn dat enkel het meest delicate sap aan de druif wordt onttrokken.

Louis Roederer Blanc des Blancs wordt voor dégorgement gedurende 5 jaar in de kelders bewaard en na dégorgement nogmaals 6 maanden vooraleer deze kostbare cuvée het daglicht ziet.

Enkele citaten:

Larousse Wijnencyclopedie: *"De Brut Premier zonder jaartal is fruitig, maar niettemin rijk en vol. De beroemde Cuvée Cristal Roederer wordt in de beste wijnjaren beschouwd als één van de*

beste *duurdere* *champagnes".*
Wijn, Andr é Dominé: "Roederer-champagnes overtuigen door hun bijna puristische karakter en structuur".

In juni 2003 schreef de keldermeester o.a. het volgende aangaande:

Brut Millésimé 1985

Dank zij een fantastisch mooie septembermaand kon de oogst gedurende de eerste helft van oktober plaats vinden onder uitzonderlijke omstandigheden. De ideale plukomstandigheden konden echter het verlies van druiven vanwege de strenge vorst tijdens de voorbije winter en herfst niet ongedaan maken. Maar de geplukte druiven hadden wel een perfect evenwicht tussen suikers en zuren.

Het boeket van deze champagne is intens en wordt gedomineerd door de Pinot Noir met fruittoetsen (kersen) en evolutietoetsen (gegrild brood). In de mond is deze champagne rond, soepel en evenwichtig. Hij wordt ook gekenmerkt door evolutietoetsen van cacao en melkkaramel. Ook houttoetsen en alcohol (cognac) zijn waar te nemen.

Brut Millésimé 1988

De bloei begon vroeger, reeds vanaf 12 juni. Juli was fris en regenachtig, augustus zonnig en droog. De rijping van de druiven verliep hierdoor gunstig, zodanig dat het gewicht van de trossen gemiddeld 40% hoger lag dan gemiddeld. Gezien het suikergehalte en de zuurtegraad van de most, mocht men wijnen verwachten van uitzonderlijke kwaliteit.

Het boeket van deze champagne is intens en wordt gekenmerkt door zeer rijp steenfruit en gedroogde vruchten (hazelnoten, abrikoos). Verder ook gekruide en getoaste toetsen. In de mond is hij rond, krachtig en fris. Z'n goede aciditeit geeft een lange finale.

Brut Millésimé 1990

1990 kende een uitzonderlijke zomer qua temperatuur en zonne-uren. De regen enkele dagen voor de oogst voorkwam "waterstress" en kwam de rijping van de druiven ten goede. De kwaliteit van deze oogst was dan ook zeer goed.

Het boeket van deze millésimé wordt gekenmerkt door rijp fruit en hazelnoten. Na openstaan herkent men o.a. gedroogd fruit, amandeldeeg, abrikozenconfituur, vijgen... De mond is overvloedig, maar alles in finesse. Men herkent toetsen van gesuikerd en warm gebak, druivensap, meloen... Is zacht, vlezig en goed versmolten.

