

LOUIS ROEDERER

+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
2018





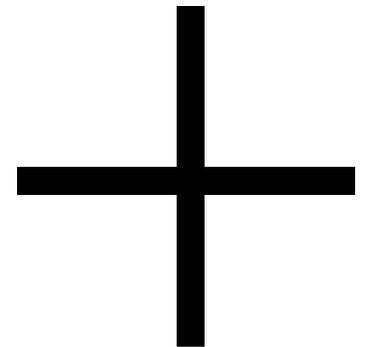
„Der Jahrgang 2018 gibt sich kontinental, außergewöhnlich und einzigartig. Er beeindruckt durch die Primäraromen seiner Trauben, die er zu wahren verstanden hat. Ein Wein, der seine Böden auf hervorragende Weise spiegelt! Ein Jahrgang, der allen Winzern in Erinnerung bleiben wird...“

Jean-Baptiste Lécaillon,
Kellermeister

Diese minimalistische Cuvée ohne Dosage hat ihren Ursprung in der Begegnung des Hauses Louis Roederer mit dem Schöpfer Philippe Starck. Sie spiegelt die dunklen Böden von Cumières und ihr sonnenverwöhntes Jahr. Hergestellt wird sie nur in heißen, trockenen Jahren. Mit ihrem einzigartigen Geschmack verkörpert sie unsere Vision des Klimawandels.



1. EIN VERSUCHSLABOR ZUM KLIMAWANDEL



DER GEBURTSORT DES BRUT NATURE LIEGT IN DEN WEINBERGEN VON LOUIS ROEDERER. DIESE PURISTISCHE CUVÉE ZEIGT DIE KREATIVITÄT UND DEN WAGEMUT DES HAUSES. SIE BERICHTET VON DEN BESONDEREN BEDINGUNGEN DIESES JAHRES UND VON EINEM CHAMPAGNER, DER IM ZEICHEN DES AKTUELLEN KLIMAWANDELS STEHT.



Dieser von Freundschaft und kreativem Austausch geprägte Wein ist in erster Linie das Ergebnis einer Begegnung von Frédéric Rouzaud, dem Generaldirektor des Hauses Louis Roederer, seinem Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon und dem Schöpfer Philippe Starck. Eine Zusammenarbeit, die mit dem ersten Brut Nature 2006 begann und die in den folgenden Jahren fortgesetzt wurde.

Die Veränderungen, die sich in der Champagne vollziehen, spiegeln sich in dieser Cuvée seit fast 20 Jahren. Sie gleicht einem experimentellen Versuch. Der Brut Nature wird nur in heißen, trockenen Jahren produziert. Er steht für den Champagner von morgen und beschreitet einen innovativen Weg. Vor allem die verschiedenen Weinbaupraktiken sehen sich mit besonderen Bedingungen konfrontiert. Sie zeigen uns, wie Weinbau in Zukunft in unserer Region aussehen kann.



Der Brut Nature verkörpert die sich verändernde Champagne. Mit seinem Charakter und seiner Schlichtheit steht er für Veränderungen, die unausweichlich sind. Der Brut Nature ist ein Quell der Innovation, der sämtlichen Champagnerweinen des Hauses Louis Roederer zugute kommt. Er erlaubt uns, uns besser anzupassen und Veränderungen zu antizipieren.

+

„Im Brut Nature spiegeln sich unsere größten Erfindungen der letzten 20 Jahre. Er ist ein Labor, das sich mit dem Klimawandel beschäftigt. Es erlaubt uns, an traditionelles, manchmal vergessenes Savoir-faire anzuknüpfen, wie die Hervorhebung alter Rebsorten der Champagne oder die Komplantation.“

Jean-Baptiste Lécaillon,
Kellermeister des Hauses Louis Roederer





Das Haus Louis Roederer und Philippe Starck teilen die Einstellung des „Weniger-ist-mehr“, welche dem Minimalismus und seiner Eleganz in allen ihren Kreationen huldigt. Minimierung des ökologischen Fußabdrucks für mehr Geschmack, Einsparung von Mitteln und Energie, um Emotionen zu wecken: Schöpfer und Kellermeister sind gleichermaßen sensibilisiert und verkörpern denselben Ansatz. „Unsere Gedanken waren ähnlich“, erinnert er sich. „Wenn die Zukunft im Purismus liegt, worauf können wir dann verzichten, um mehr zu erreichen?“

Die Kreativität von Philippe Starck, seine Achtung gegenüber dem Terroir, sein freier Geist und seine unkonventionelle Herangehensweise haben Frédéric Rouzaud schon 2023 inspiriert - kurz vor der Kreation des Brut Nature. Der Präsident des Hauses Louis Roederer leitete die Suche nach einem anderen, „minimalistischen Wein“, wie ihn Philippe Starck genannt hatte.



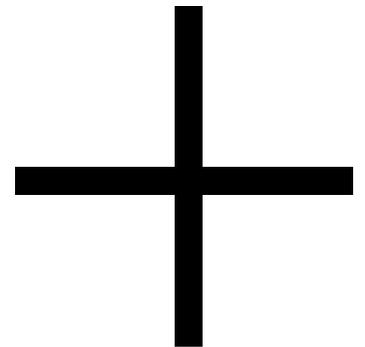
„Indem er uns die Gelegenheit gab, seine Worte zu deuten, ermöglichte es uns Philippe, Grenzen hinter uns zu lassen, die wir ohne ihn nicht zu übertreten gewagt hätten. Je genauer er uns seinen Traum beschrieb, desto präziser konnten wir bei der Kreation dieses Champagners sein.“

Frédéric Rouzaud,
Der Präsident des Hauses Louis Roederer

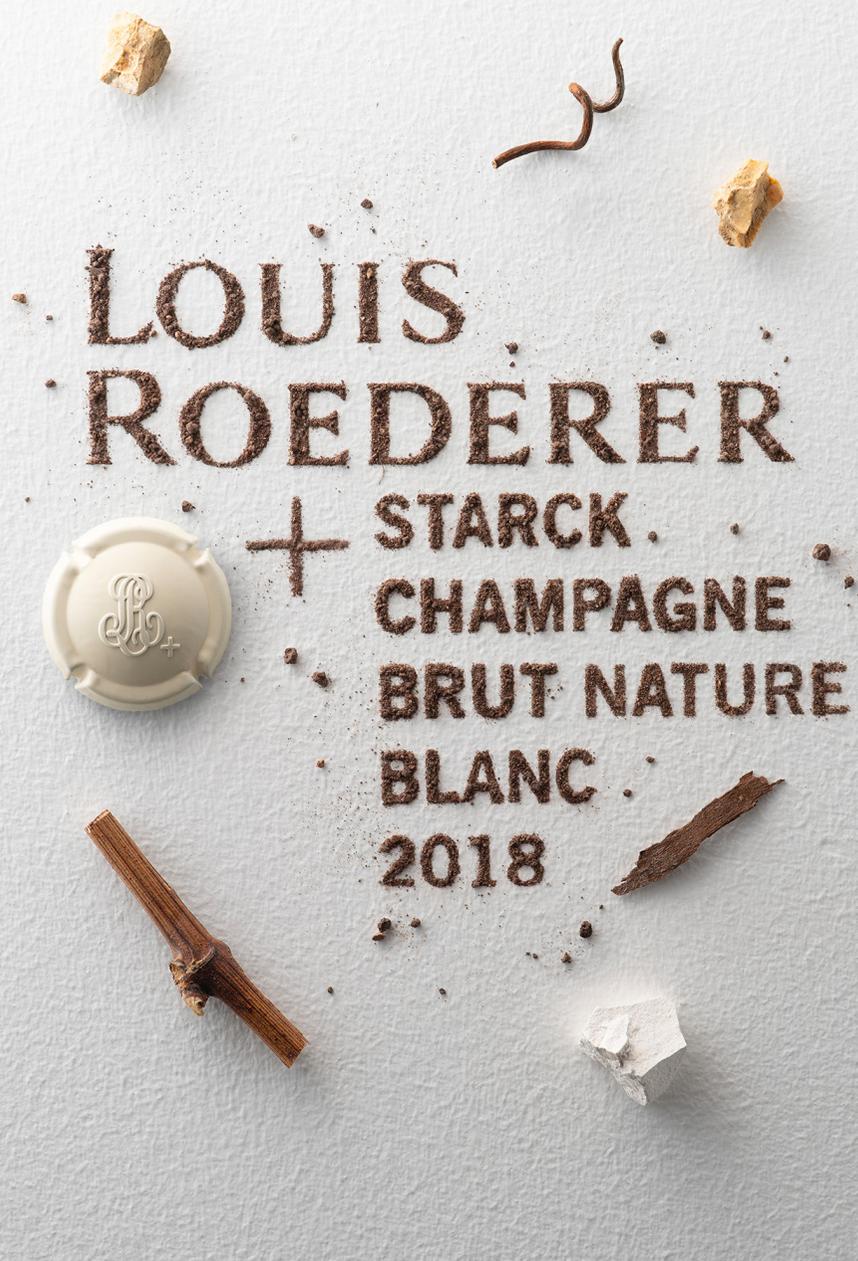
Dies war die Geburtsstunde des Brut Nature, einer frischen Cuvée, hervorgegangen aus Schieferböden in einem sonnenreichen Jahr. Ein wahrhaftiger Wein, der sein Terroir spiegelt, das Ergebnis einer Begegnung, einer Epoche, eines Ortes und eines Jahres. Die perfekte Verbindung von Mensch und Natur. Der 2018er Jahrgang ist die Fortsetzung dieses Projekts.



2. EIN VERSUCHSFELD



IN MANCHEN WARMEN JAHREN SORGEN DIE KALTEN, VON DER SOMMERSONNE VERWÖHNTEN LEHMBÖDEN VON CUMIÈRES MIT IHREN VERSCHIEDENEN REBSORTEN AUS DER CHAMPAGNE FÜR EINE GANZ BESONDERE RESONANZ UND FRISCHE. UNSEREM HAUS, DAS HIER DEN CHAMPAGNER VON MORGEN KREIEREN MÖCHTE, LIEGT DIESES GEBIET GANZ BESONDERS AM HERZEN.



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018

DIE SCHWARZE TONERDE VON CUMIÈRES, DIE WIEGE DES BRUT NATURE

Die sonnen- und lichtverwöhnten Tonhänge von Cumières umfassen 10 Hektar, aus denen Trauben mit einer besonderen Aromenvielfalt hervorgehen. Hier, auf den schwarzen Erden am Ufer der Marne, wachsen seit jeher opulente, intensiv schmeckende Früchte. In warmen Jahren gelangen sie zu optimaler Reife mit hoher Schwingung, so dass sich ein wunderbarer Kontrast zwischen fruchtiger Intensität und Salinität ergibt.

Das Terroir besteht aus drei Parzellen namens Les Chèvres, einer kleinen Anhöhe, die früher als Viehweide genutzt wurde und die unterschiedliche Ausrichtungen bietet. Der obere Teil trägt den Namen „Les Pierreuses“, er ist nach Süden ausgerichtet. Sein Boden enthält mehr Kies. „Les Chèvres“ befindet sich unterhalb der Straße. Dieses Terroir in Süd-Ost-Lage weist etwas mehr Ton auf. Die lehmhaltigsten Böden finden sich in „Les Clos“, einem kleinen Bereich, der Richtung Süd-Westen ausgerichtet ist. Diese schwarzen und grünlichen Lehm Böden bilden Hügel, welche aus der Montagne herausragen und sich am Horizont wellenförmig abzeichnen wie kleine schwarze Flecken in der Landschaft, was ihnen in der Vergangenheit den Spitznamen „boudins noirs“ (Schwarzwurst) einbrachte. Von Louis Roederer wurde dieses Gebiet zum Versuchsfeld auserkoren.



„Unser klassisches Register sind die weißen, kalkhaltigen Terroirs des Cristal“, erklärt Jean-Baptiste Lécaillon, „und dem mussten wir etwas entgegensetzen. Das einzigartige Terroir von Cumières hat uns ganz andere Säfte geschenkt.“



ALTE REBSORTEN UND WEINBAUPRAKTIKEN FÜR DEMUT UND INNOVATION

Im Bewusstsein der Veränderungen unserer Zeit und des Klimawandels haben wir dieses Experiment vor fast 20 Jahren begonnen. Eine Antwort auf unsere Zwänge haben wir in alten Weinbaupraktiken gefunden. In heißen Jahren sind diese Lehmböden eine Offenbarung. Immer wieder haben wir mit neuen Herangehensweisen versucht, ein ehemals vorhandenes Gleichgewicht herzustellen und die Champagne von morgen zu finden.

Auf dem Terroir wenden wir nur sanfte Weinbaumethoden der biologischen Landwirtschaft an, die von der Biodynamik inspiriert sind. „Es gilt, den Wein und das Terroir in Ruhe zu lassen, dabei aber stets achtsam zu bleiben“, erläutert Jean-Baptiste Lécaillon. Diese schonende und respektvolle Arbeit bereichert den Geist des Ortes und die Herkunft des Weins.





Unterschiedliche Rebsorten tragen zu ihrer ursprünglichen Ausdrucksstärke bei. „Die ganze Genialität alter Rebsorten liegt in ihrer komplementären Kraft und Anpassungsfähigkeit. Bestandteil unserer Vision war immer eine Gegensätze und Übereinstimmungen schaffende Vielfalt. Für unser pflanzliches Erbe unterhalten wir seit mehr als zwei Jahrzehnten ein Wein-Konservatorium mit alten Rebstöcken. Die Bewahrung dieses genetischen Materials garantiert den Geschmack und verhilft unseren Weinbergen zu Widerstands- und Anpassungsfähigkeit.“

Wie unsere Vorfahren, die Rebstöcke miteinander kombinierten, knüpfen wir an alte Praktiken an, die unseren Weinen zu intensiven Aromen und Frische verhelfen. „Diese Diversität an Rebstöcken ist im Hinblick auf das Klima unser bester Verbündeter. Sie gleicht aus, kompensiert und bietet dem Unbill des Wetters und bestimmten Krankheiten die Stirn.“

+

„Wir müssen diese Intelligenz der Pflanze und diese kollektive Widerstandsfähigkeit nutzen. Auf diesen Parzellen in Cumières wurden die Weinberge entweder in Massen oder reihenweise mit Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier und Pinot Gris neu bepflanzt. In zwei Jahren wird Rosa Chardonnay hinzukommen. Unser Experiment ist ein dauerhaftes, eine landwirtschaftliche Herangehensweise, die unsere gesamte Strategie der genetischen Vielfalt stützt: in vinifera æternitas.“

Jean-Baptiste Lécaillon,
Kellermeister

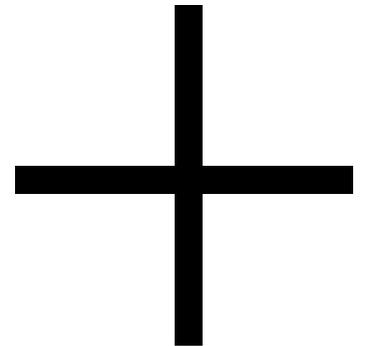
Alle Trauben werden am selben Tag gelesen und nach alter Tradition gemeinsam gepresst, so dass sich ihre Säfte miteinander vermischen. Danach erfolgt kein weiterer Verschnitt. Die Weine werden nach Abschluss der Gärung direkt in Flaschen abgefüllt. Der fast einjährige Hefeausbau bis Juni sorgt für Fülle, Textur, Öligkeit und Konsistenz. Die Weine werden keiner malolaktischen Gärung unterzogen, da sie in ihrem reinsten Zustand belassen werden sollen, um den Kontrast zu betonen und ihre salzige Energie zu bewahren. Um eine sanfte, aber beständige Perlage und ein cremiges Mundgefühl zu erreichen, findet die Flaschenabfüllung mit wenig Druck statt. Ohne Dosage behält der Wein seine ganze Reinheit.

Der Brut Nature ist ein permanentes Experiment, ein sich wandelnder Wein, der unsere Reflexion zu genetischer Vielfalt nährt. Er steht für eine kollektive Intelligenz, ist immer anders und berichtet von der Zukunft der Champagne.



3.

DER 2018ER JAHRGANG, VON NATUR AUS WUNDERBAR





2018 WAR EIN WARMES, TROCKENES, SEHR GESUNDES JAHR. DIE ERNTE WAR AUSGIEBIG, DIE TRAUBEN ELEGANT, FRUCHTIG UND WUNDERBAR REIF, IHR SAFT AROMENREICH UND FEIN.

2018 ist ein glorreiches Jahr mit wunderbar reifen Früchten voller saliner Energie. Die saftigen, knackigen, präzisen Trauben waren in einem perfekten Zustand. Sie profitierten von einem milden Frühjahr und vor allem von einem trockenen, sonnigen und recht heißen Sommer, der selbst die Hitzerekorde von 2003 brach. Ihr Gesundheitszustand war erstaunlich, die Lesemenge groß. Beides sorgte für elegante, fruchtige Weine, die sich durch Aromenvielfalt und Frische auszeichnen. Dieser fast perfekte Jahrgang erinnert in vielerlei Hinsicht an 1999. Er verspricht eine schöne Entwicklung in der Flasche und eine optimale Reifung.

+

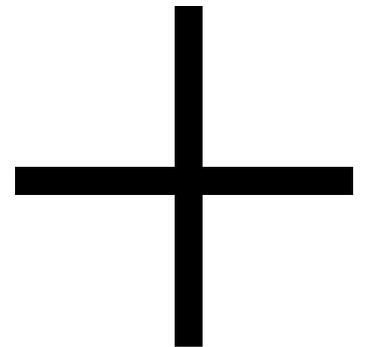
„2018 ist ein außergewöhnliches, ein historisches Jahr, an das wir uns noch lange Zeit erinnern werden. Es hat fruchtige, überaus ehrliche Weine hervorgebracht. Sie sind weich, lieblich und süffig.“

Jean-Baptiste Lécaillon,
Kellermeister



4 .

DIE BRUT-NATURE-WEINE DES JAHRES 2018





DIE BEIDEN WEINE SPIEGELN IHR TERROIR AUF UNTERSCHIEDLICHE WEISE UND SIND ZWEI VISIONEN DESSELBEN ORTES UND DERSELBEN HERKUNFT. EIN ENERGIEVOLLER, SAMTIGER WEISSWEIN MIT VERFÜHRERISCHEN AROMEN UND EIN DICHT KONZENTRIERTER, ZISELIERTER ROSÉ, DER VON EINER FEINEN SALINITÄT ZUSAMMENGEHALTEN WIRD.

BRUT NATURE BLANC 2018

Der Brut Nature 2018 gibt sich delikater und raffiniert. Mit seiner unendlichen Frische verzaubert er. Ein fruchtiger, saliner, sehr harmonischer und präziser Wein, in dem sich die kalten Kalkböden von Cumières und die ganze Großzügigkeit seines Jahres spiegeln.

Ein dicht konzentrierter, feiner, delikater Champagner, der seine Lagen perfekt abbildet. Sein Bukett gibt sich mit Noten von gelben Früchten und gerösteten Mandeln reif, geschmeidig und fast sonnig. Nach Luftkontakt verbreiten sich typische Aromen von roten Beeren und lieblich duftenden Blüten. Die dynamische Perlage gleicht Süße und Finesse aus, saftige und liebliche Texturen liefern sich ein Stelldichein. Eine saline Frische und fruchtige Aromen umhüllen den Gaumen und vermitteln ein frisches, vibrierendes, köstliches Mundgefühl. Die Frische setzt sich bis in das pudrige, kalkreiche Finale fort, welches durch feine, leicht bittere Noten eine wunderbare Länge erreicht. Seine Lehmböden und den großzügigen Charakter des Jahres spiegelt dieser Champagner geradezu perfekt. Er hinterlässt einen geradlinigen, präzisen Eindruck und ist herrlich ausgewogen. Frisch und solar!



BRUT NATURE ROSÉ 2018

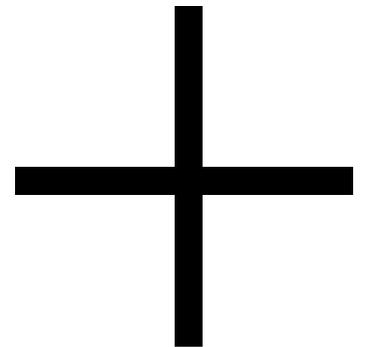
Der Brut Nature Rosé verzaubert durch seine herrliche Frische und seine fruchtige Geradlinigkeit, die er seinem Terroir, aber auch der „Infusion“ schuldet. Es handelt sich um einen schlanken, verführerischen, strukturierten, dicht konzentrierten Champagner, der mit seiner Saftigkeit und Salinität besticht und über einen unglaublichen Charme verfügt.

Dieser Wein offenbart die Primäraromen der herrlich reifen Trauben, aus denen er hervorgegangen ist. In der Nase dominieren zunächst Aromen von Blutorangen, säuerlichen Früchten und lieblich duftenden, frischen Blumen. Nach Luftkontakt entwickeln sich betörende Noten von Früchten, die leicht an Himbeerlikör erinnern. Die Präsenz von Pinot Noir lässt sich in diesem cremigen, dicht konzentrierten Champagner nur schwer verleugnen. Seine Struktur setzt er mit Finesse durch. Ein großzügiger, saftiger, köstlicher und fleischiger Wein mit salinen Noten, der den Eindruck vermittelt, in eine frische, reife Frucht zu beißen. Die natürlichen Aromen der Trauben beeindrucken. Das fein ziselierte, leicht jodhaltige Gerüst verlängert den frischen Eindruck bis zu einem dynamischen, würzigen Finale mit bitteren Noten von Kakao.



5 .

EIN ELEGANTES , MINIMALISTISCHES DESIGN



EIN PURISTISCHES, ELEGANTES, SCHNÖRKELOSES DESIGN, DAS SEINER HERKUNFT UND SEINER VISION VON „WENIGER IST MEHR“ ENTSPRICHT UND DAS FÜR DIE ACHTUNG VOR DER NATUR STEHT UND DEM CHAMPAGNER SEINEN PLATZ ÜBERLÄSST.



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018



Das Design von Philippe Starck spiegelt seine Vision und seine Vorstellung von Wein. In seiner Nüchternheit erzählt es von der Demut vor der Natur, von der Entstehung des Weins und der Einfachheit seiner Kreation. Die gewählten Farben, ein helles Terracotta und ein warmes Beige, illustrieren diesen Part. Es handelt sich um anspruchsvolle, zarte, diskrete und moderne Farben, die für die Eleganz der Böden und die Wahrhaftigkeit des Terroirs stehen. Diese Farben finden sich - gemeinsam mit Silber - auch auf den Geschenkboxen. Sie bilden eine lebendige Signatur, die an Böden und Menschen erinnert.

Das Innere der Geschenkbox gleicht einer kleinen Bühne, welche Geschichte und Kreation des Weines veranschaulicht. Die Flasche zeigt sich gleich bei der Öffnung der Box. Sie befindet sich in einem schlichten Kleid mit kleiner „Coiffe“, das auf alles Überflüssige verzichtet - sogar auf das Etikett. Entworfen wird das Bild einer plötzlichen, direkt aus dem Weinkeller kommenden Kreation. Hinter der Flasche unterhalten sich Frédéric Rouzaud, Jean-Baptiste Lécaillon und Philippe Starck und verkosten den Brut Nature im Herzen des Weinbergs von Cumières, wo er geboren ist.

+

„Diese Champagner brauchen keine Schnörkel. Ihre Schönheit zeigt sich dem Herzen. Was den Brut Nature betrifft, verhält es sich genau so. Was Sie tun müssen, ist, ihn zu entkorken und zu genießen.“

Philippe Starck,
Schöpfer





„Der Brut Natur ist so ehrlich, so minimalistisch, dass ich nichts hinzufügen wollte. Es galt, so wenig wie möglich zu tun. Ein paar Worte auf der Flasche, eine Beschreibung wie eine Kellernotiz. Wein und Geradlinigkeit.“

Philippe Starck,
Schöpfer



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK