

LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
2018





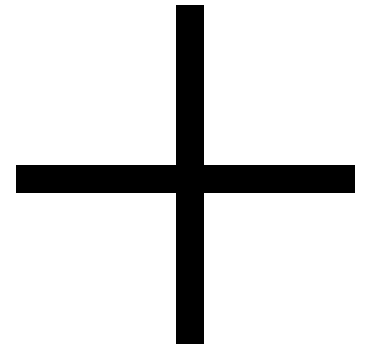
“De estilo continental, excepcional e histórica, la añada 2018 mantiene de forma admirable el sabor original de la uva; un año de terruño y de viticultor que se impone como una evidencia y habla por sí sola.”

Jean-Baptiste Lécaillon,
Jefe de bodega

Fruto de una visión libre entre la Casa Louis Roederer y el diseñador Philippe Starck, este Champagne depurado, sin dosage, es la expresión de la tierra negra de Cumières en un año soleado. Elaborado únicamente en años secos y cálidos, refleja nuestra visión de un “laboratorio del cambio climático” a través de un sabor único.



1 . UN LABORATORIO DEL CAMBIO CLIMÁTICO



BRUT NATURE NACE DE LA TIERRA DEL VIÑEDO LOUIS ROEDERER. ES UNA CUVÉE QUE REFLEJA LO ESENCIAL, ESCAPARATE DE LA CREATIVIDAD Y LA AUDACIA DE LA CASA, QUE CUENTA LAS PARTICULARIDADES DE LA AÑADA; UN CHAMPAGNE REVELADOR, TESTIGO DEL CAMBIO CLIMÁTICO ACTUAL.



Concebida como una colaboración y forjada por la amistad, esta cuvée es ante todo el resultado de una reflexión libre a raíz de un encuentro entre la Casa Louis Roederer, representada por Frédéric Rouzaud, presidente director general, su jefe de bodega Jean-Baptiste Lécaillon y el diseñador Philippe Starck. El diálogo entre ellos, iniciado en 2006 con el primer Brut Nature, se mantiene y se renueva a medida que transcurren los años y añadas.

Tras casi 20 años, esta cuvée da fe de los cambios que se producen en la región de Champagne y se presenta como un modelo de experimentación. Así, elaborado exclusivamente en los años cálidos y secos, Brut Nature anuncia el champagne del mañana e inaugura un camino de experimentación; las diferentes prácticas de cultivo se inscriben en estas condiciones particulares y nos proyectan en el futuro de nuestra región vitivinícola.



Brut Nature encarna plenamente este Champagne en evolución: es una cuvée testigo que experimenta una inevitable transformación en su aspecto y en su diseño sobrio. Este vivero de innovaciones que es Brut Nature beneficia al conjunto de los champagnes de la Casa Louis Roederer, permitiendo que nos anticipemos y nos adaptemos mejor a los cambios.



“Brut Nature es el escaparate de nuestros experimentos más innovadores desde hace 20 años, un laboratorio del cambio climático que permite enlazar con prácticas antiguas y en ocasiones olvidadas como la puesta en valor de variedades originales de la región de Champagne o el cultivo mixto.”

Jean-Baptiste Lécaillon,
Jefe de bodega de la Casa Louis Roederer





Compartiendo la misma visión que Philippe Starck en su enfoque del “menos es más”, que preconiza lo puro y la elegancia de lo esencial en todas sus creaciones, la Casa Louis Roederer ha querido materializar este concepto de feliz sobriedad. Minimizar su huella para un mayor sabor, optimizando recursos y energía, y evocando emoción mediante la sugerencia en lugar de la imposición: esta es la visión en la que el creador y el Maestro de Bodega encontraron un terreno común y una sensibilidad compartida. “Nuestros pensamientos se encontraron”,- recuerdan. “Si el futuro está en la sobriedad, ¿cómo podemos lograr más con menos?”

La creatividad de Philippe Starck, su respeto por el lugar, su libertad de pensamiento y su original enfoque han inspirado a Frédéric Rouzaud desde 2003, al inicio de la creación de Brut Nature. El presidente de la Casa Louis Roederer ha dirigido los estudios para crear un vino diferente, “esencial”, tal y como lo expresó Philippe Starck.



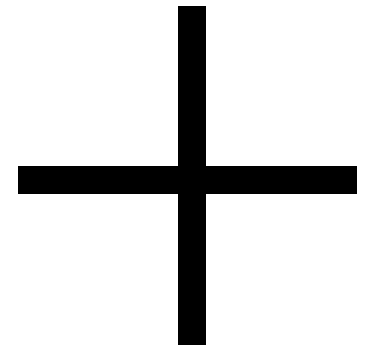
“Al dejar que interpretáramos sus palabras, Philippe nos ha permitido cruzar fronteras que no hubiéramos cruzado sin su iluminación. Cuanto más preciso era describiendo su sueño, más podíamos serlo nosotros elaborando el champagne.”

Frédéric Rouzaud,
El presidente de la Casa Louis Roederer

Así ha nacido Brut Nature: una cuvée fresca sobre arcilla, en un año cálido. Un vino de verdad y de terruño, testigo de un encuentro, de una época, de un lugar y de una añada, ejemplo perfecto de la alianza entre el Hombre y la Naturaleza, la obra continúa con la eclosión de la añada 2018.



2 . UN CAMPO DE EXPERIMENTACIÓN



EN LOS AÑOS CÁLIDOS, CIERTAS ARCILLAS FRÍAS DEL TERRUÑO DE CUMIÈRES, BAÑADAS POR EL CALOR DEL VERANO Y PLANTADAS CON DIFERENTES VARIEDADES DE CHAMPAGNE, EXPRESAN UNA RESONANCIA Y UN FRESCOR PARTICULARES. UN CAMPO DE EXPERIMENTACIÓN MUY QUERIDO POR NUESTRA CASA QUE PLANIFICA AQUÍ EL CHAMPAGNE DEL MAÑANA.



LAS TIERRAS NEGRAS DE CUMIÈRES, CUNA DEL BRUT NATURE

La ladera arcillosa de Cumières, 10 hectáreas orientadas al sol y bañadas por toda su luz, produce uvas provistas siempre de una fragancia y una riqueza particulares. Es en estas tierras negras de las orillas del Marne donde crece una fruta opulenta y generosa, de gran intensidad aromática. En los años más cálidos, ofrecen siempre una perfecta madurez y una vivacidad fuera de lo común, acusando un bonito contraste entre la intensidad de la fruta y la salinidad.

Este terruño está formado por tres parcelas conocidas como “Les Chèvres”, situadas en una pequeña colina a las afueras del pueblo de Cumières, una zona antiguamente reservada al pastoreo y con diferentes exposiciones. “Les Pierreuses” constituye la parte alta de la colina, la más pedregosa y orientada al sur; “Les Chèvres”, por debajo de la carretera, es ligeramente más rica en arcilla y está orientada al sureste. Por último, “Les Clos”, un pequeño altozano orientado al suroeste, es la más arcillosa de todas. Estas tierras arcillosas negras y verdes forman resurgencias que emergen de la montaña y se ondulan en el horizonte; son como pequeñas manchas que oscurecen el paisaje a las que los mayores del lugar llamaban “morcillas negras”. Este es el terruño que la Casa Louis Roederer ha elegido como campo de experimentación.



“Mi registro clásico – explica Jean-Baptiste Lécaillon – era la creta, el terruño blanco de Cristal. Había que contraponerle un contraste original. En este terruño singular de Cumières, la naturaleza nos ha ofrecido mostos muy distintos.”



PARA UNA INNOVACIÓN HUMILDE: PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y VARIEDADES ANTIGUAS

Conscientes del cambio de época y de la evolución del clima, y encontrando en ciertas prácticas antiguas una de las respuestas a nuestras limitaciones, hemos emprendido hace cerca de 20 años este camino experimental, extrayendo de estos suelos fríos en años cálidos el sustrato para una feliz revelación. En estas arcillas, se han establecido nuevas prácticas para intentar reconstituir, a la inversa, un equilibrio original, y planificar así el champagne del mañana.

Este terruño se cultiva con delicadeza, en ecológico, guiado por una viticultura que conserva todo su impacto, con prácticas inspiradas en la biodinámica. "Hay que intervenir lo menos posible, permanecer en un segundo plano observando con atención. Se trata de no perturbar ni el lugar ni el vino, de permanecer atentos" – explica Jean-Baptiste Lécaillon. Esta cultura del trabajo hecho con delicadeza y respeto realza el espíritu del lugar y los orígenes del vino.





El cultivo mixto de variedades de uva refuerza esta expresión del origen, con un enfoque de agricultor. “En esto reside la genialidad de las variedades de uva antiguas, la fuerza de su complementariedad y su adaptación a lo largo de los años. Nuestra visión siempre ha sido la de la diversidad para mantener los contrastes, pero también para crear correspondencias. También es un proyecto patrimonial, porque desde hace más de dos décadas mantenemos una reserva de cepas viejas. Esta preservación del material genético, además de conservar el sabor, confiere a nuestras vides una mayor resistencia y adaptabilidad a las inclemencias del clima”.

Siguiendo el ejemplo de nuestros mayores, cuando mezclaban las plantas en el viñedo, la Casa Louis Roederer está volviendo a estas prácticas, que favorecen la frescura de los vinos y realzan su sabor. “Esta diversidad de plantas es nuestra aliada más poderosa frente a la incertidumbre climática. La diversidad produce fenómenos de equilibrio y compensación, paliando ciertas enfermedades o inclemencias del tiempo”.



“Debíamos aprovechar la inteligencia y la resistencia colectiva de la planta. En estas parcelas de Cumières, las viñas se han replantado, en masa o en hileras, con Pinot blanc, Arbanne, Petit meslier y Pinot gris. Dentro de dos años, introduciremos el Chardonnay rosado. Es un experimento permanente, un enfoque de agricultor que respalda nuestro planteamiento de diversidad genética In vinifera æternitas.”

Jean-Baptiste Lécaillon,
Jefe de bodega

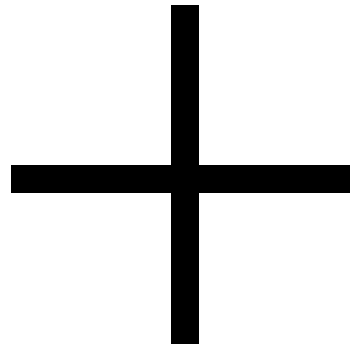
Naturalmente, las uvas se vendimian el mismo día y se prensan todas juntas, mezclando sus mostos de una sola vez. No se realiza ninguna mezcla que altere la vendimia original y los vinos se embotellan directamente al final de la fermentación. La crianza sobre lías se prolonga hasta el mes de junio, es decir casi un año entero durante el cual las lías nutren al vino y revelan su naturaleza. Aportan textura, untuosidad y consistencia. Los vinos se conservan puros sin transformación maloláctica para realzar el contraste y preservar la vibración salina. El tiraje se produce a baja presión para obtener una burbuja suave y una boca cremosa. El vino sin dosificar conserva así toda su pureza.

Brut Nature es un experimento permanente, un vino en continua transformación que suscita nuestra reflexión sobre la diversidad genética. Es testigo de una inteligencia colectiva, siempre diferente, que narra como nunca el futuro del Champagne.



3.

LA AÑADA 2018, MARAVILLOSA POR NATURALEZA



2018, UN AÑO CÁLIDO Y SECO, GOZÓ DE UN PERFECTO ESTADO FITOSANITARIO Y TRAJÓ UNA COSECHA ABUNDANTE DE UVAS ELEGANTES Y AFRUTADAS, CON UNA SAVIA RICA Y DELICADA QUE INTERPRETÓ CON DELICADEZA LOS CÓDIGOS DE LA MADUREZ.



2018 es un año glorioso, con frutos rebosantes de madurez y energía salina. Las uvas estaban impecables, jugosas y crujientes, nutridas por una primavera suave y, sobre todo, un verano seco, soleado y particularmente caluroso, que incluso batió los récords históricos establecidos en 2003. El estado fitosanitario de las uvas fue notable y la cosecha abundante, produciendo vinos elegantes y afrutados, llenos de sabor y frescura. En algunos aspectos, esta añada rayana en la perfección recuerda a la de 1999, augurando una buena evolución en botella y un envejecimiento óptimo.

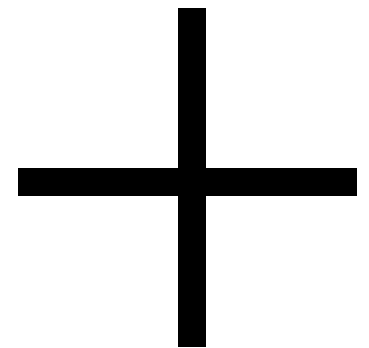
+

“2018 es un año excepcional e histórico, un año de terruño y de viticultor. Ha dado vinos afrutados y muy francos, a la vez suaves y agradables, de gran dulzura.”

Jean-Baptiste Lécaillon,
Jefe de bodega



4 .
LOS BRUT NATURE 2018





CONSTITUYEN DOS INTERPRETACIONES DEL MISMO TERRUÑO, DOS VISIONES DEL MISMO LUGAR Y ORIGEN. UN BLANCO TÓNICO Y ATERCIOPELADO, CON AROMAS CAUTIVADORES; UN ROSADO CONCENTRADO Y AFILADO, SOSTENIDO POR UNA FINA SALINIDAD.

BRUT NATURE BLANC 2018

Cautivador, delicado y refinado, Brut Nature 2018 captura toda la generosidad del año en una ola de frescor afrutada y salina. Presenta una gran armonía y precisión, revelando el incomparable lecho calcáreo de los frescos terruños de Cumières.

Es un champagne a la vez denso y concentrado, fino y delicado, perfecta interpretación de sus orígenes. La nariz perfumada produce una impresión casi solar, madura y aterciopelada, y refleja a la perfección la añada, con notas de fruta amarilla y almendra tostada, seguidas, con la aireación, de fruta roja y flores dulces; aquí la huella de los Pinots es innegable. Bajo una burbuja franca y dinámica, suavidad y elegancia se equilibran y se responden en un juego de texturas suaves y jugosas. La fruta estalla de madurez y energía salina, envolviendo generosamente el paladar y dando paso a una impresión fresca, vibrante y sabrosa. Esta sensación de frescor se prolonga hasta un final aterciopelado y calcáreo, seguido de finas notas amargas. Reflejo perfecto de estos suelos arcillosos y del carácter generoso de la añada, este champagne deja una impresión de gran precisión, deliciosamente equilibrada en sus expresiones frescas y soleadas.



BRUT NATURE ROSÉ 2018

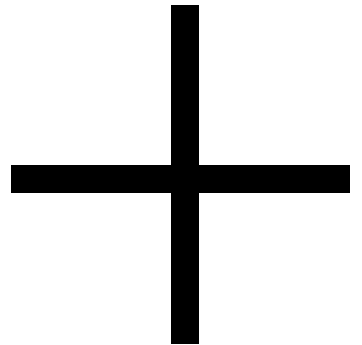
Impresionantemente fresco, Brut Nature Rosé cautiva no solo por la franca frutuosidad que caracteriza su terruño sino también por la técnica de infusión utilizada para su elaboración. Es un champagne esbelto, con mucho encanto, seductor y estructurado a la vez, que ofrece un cuerpo denso con una brillante sensación jugosa y salina.

El vino se abre con aromas de naranja sanguina, fruta ácida y flores frescas y dulces, revelando toda la dimensión de una uva madura cuyo sabor original se ha respetado plenamente. Con la aireación, se revela una cautivadora concentración de fruta, que evoca sutilmente el licor de frambuesa. La intensa presencia del Pinot noir es innegable, perceptible en las burbujas cremosas y concentradas que imponen su estructura con elegancia. El cuerpo amplio y animado por notas saladas, es jugoso, sabroso y carnoso. La impresión es la de morder fruta fresca y perfectamente madura. Impresiona la evidencia y la naturalidad de los sabores de la uva, mientras que la estructura afilada y delicadamente yodada prolonga la impresión de frescura hasta un final dinámico y estructurado de especias y cacao amargo.



5 .

UN ENVASE CON LA ELEGANCIA DE LO ESENCIAL



UN ENVASE SENCILLO, SOBRIO Y ELEGANTE A IMAGEN DE SUS ORÍGENES Y DE SU VISIÓN DE “MENOS ES MÁS”, QUE EVIDENCIA LA HUMILDAD DE LA NATURALEZA Y DEJA MUCHO ESPACIO PARA EL CHAMPAGNE .



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018



El envase diseñado por Philippe Starck se hace eco de su visión y de la identidad del vino. Esta estética sobria y depurada evoca la génesis del vino, la humildad de la naturaleza y la sencillez de su diseño. Los colores elegidos, “beige rosado terracota” y “beige cálido”, ilustran esta apuesta. Son colores suaves y discretos, modernos y sofisticados, que simbolizan la elegancia de la tierra y la autenticidad del terruño. Estos colores se repiten en las cajas, combinados con el metal plateado, como una firma viva, a la vez terrenal y humana.

El interior de la caja se ha concebido como un pequeño teatro en el que contar la historia de este vino y de su creación. Al abrirla, la botella se revela con un atuendo sencillo y chic, desprovisto de todo lo superfluo; la cápsula es más pequeña, la propia etiqueta ha desaparecido, simbolizando una creación repentina, como salida directamente de bodega. Detrás de la botella, los actores, Frédéric Rouzaud, Jean-Baptiste Lecaillon y Philippe Starck, charlan y degustan Brut Nature en el corazón de los viñedos de Cumières, su lugar de origen.



“Estos champagnes no precisan de más artificios. Su belleza se revela en el corazón. Es el caso de Brut Nature: lo único que queda por quitar es el corcho para beberlo.”

Philippe Starck,
Creador





“Brut Nature es tan honesto, tan minimalista, que no quise añadir nada a su alrededor. Era preciso intervenir lo menos posible. Unas pocas palabras en la botella, esencialmente descriptivas, como una nota de bodega. Solo la verdad y la honestidad del vino.”

Philippe Starck,
Creador



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK