

LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
2018





«Continental, exceptionnel et historique, le millésime 2018 impressionne par le goût original préservé du raisin; une année de sol et de vigneron qui clame son évidence.»

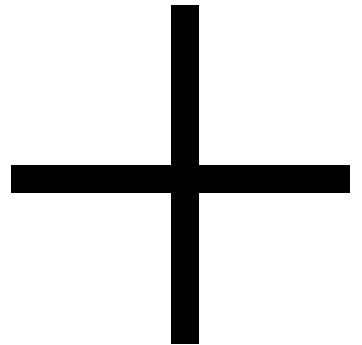
Jean-Baptiste Lécaillon,
Chef de Caves

Émanation d'une pensée libre autour d'une rencontre entre la Maison Louis Roederer et le créateur Philippe Starck, cette cuvée épurée, sans dosage, est l'expression des terres noires de Cumières dans une année solaire. Élaborée uniquement dans les années chaudes et sèches, elle incarne, dans un goût unique, notre vision d'un «laboratoire du changement climatique».



1 .

UN LABORATOIRE DU CHANGEMENT CLIMATIQUE



BRUT NATURE EST NÉ SUR LES TERRES DU VIGNOBLE LOUIS ROEDERER. C'EST UNE CUVÉE AU MINIMUM, VITRINE DE LA CRÉATIVITÉ ET DE L'AUDACE DE LA MAISON, QUI CONTE LES CONDITIONS PARTICULIÈRES DE L'ANNÉE; UN CHAMPAGNE D'ANTICIPATION, TÉMOIN DU CHANGEMENT CLIMATIQUE ACTUEL.



Imaginée comme un échange, façonnée par une amitié, cette cuvée est d'abord l'émanation d'une pensée libre autour d'une rencontre entre la Maison, incarnée par Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général, son Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon, et le créateur Philippe Starck. Leur dialogue, initié dès 2006 avec le premier Brut Nature, s'est installé et prolongé au fil des années et des millésimes.

Depuis près de 20 ans, cette cuvée témoigne des changements à l'œuvre en Champagne et s'inscrit comme un modèle d'expérimentation. En effet, réalisé uniquement dans les années chaudes et sèches, Brut Nature préfigure le champagne de demain et inaugure un chemin d'expérimentation; les pratiques culturelles différentes notamment s'inscrivent dans ces conditions particulières et nous projettent dans l'avenir de notre région viticole.



Brut Nature incarne pleinement cette Champagne en mutation : c'est une cuvée témoin, qui éprouve dans son allure et sa sobriété de conception ces inévitables transformations. Cette pépinière d'innovations qu'est Brut Nature bénéficie à l'ensemble des champagnes de la Maison Louis Roederer, nous permettant de mieux nous adapter et anticiper ces changements.



« Brut Nature est une vitrine de nos expérimentations les plus novatrices depuis 20 ans, un laboratoire du changement climatique qui permet de renouer avec certains savoir-faire anciens et parfois oubliés comme la mise en valeur de cépages originels de la Champagne ou la complantation. »

Jean-Baptiste Lécaillon,
Chef de Caves





Partageant la même vision de Philippe Starck dans son approche du «less is more», qui prône l'épure et le l'élégance du minimum dans toutes ses créations, la Maison Louis Roederer a voulu incarner ce concept de sobriété heureuse. Minimiser son empreinte pour davantage de goût, dans une économie de moyens et d'énergie, suggérer pour susciter l'émotion : le créateur et le Chef de Caves se sont retrouvés autour de la même approche, partageant la même sensibilité. «Nos pensées se sont rencontrées», se souvient-il. «Si l'avenir est à la sobriété, que peut-on faire de moins pour obtenir plus ?»

La créativité de Philippe Starck, son respect du lieu, sa liberté de pensée et son approche originale ont inspiré Frédéric Rouzaud dès 2003, à l'aube de la création de Brut Nature. Le président de la Maison Louis Roederer a aiguillé les recherches entreprises pour créer un vin différent, «minimal» comme l'avait exprimé Philippe Starck.



«En nous laissant interpréter ses mots, Philippe nous a permis de passer des frontières que nous n'aurions pas franchies sans son éclairage. Plus il était précis dans la description de son rêve, plus nous pouvions l'être dans l'élaboration du champagne.»

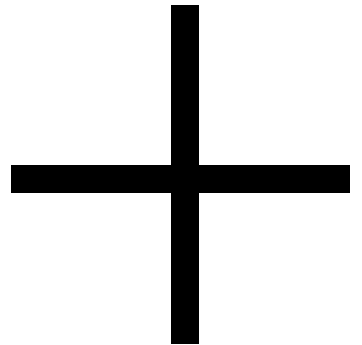
Frédéric Rouzaud,
Président directeur général

Ainsi est né Brut Nature: une cuvée fraîche sur les argiles, dans une année solaire. Un vin de vérité et de terroir, témoin d'une rencontre, d'une époque, d'un lieu, d'une année, illustration parfaite de l'alliance entre l'Homme et la Nature. Aujourd'hui, l'œuvre se poursuit, avec l'éclosion du millésime 2018.



2.

UN TERRAIN D'EXPÉRIMENTATION



DANS LES ANNÉES CHAUDES, CERTAINES ARGILES FROIDES DU TERROIR DE CUMIÈRES, BAI-
GNÉES DE LA CHALEUR DE L'ÉTÉ ET MÊLÉES DES DIFFÉRENTS CÉPAGES DE CHAMPAGNE,
EXPRIMENT UNE RÉSONANCE ET UNE FRAÎCHEUR PARTICULIÈRES. UN TERRAIN D'EX-
PÉRIMENTATION CHER À NOTRE MAISON QUI ENVISAGE ICI LE CHAMPAGNE DE DEMAIN.



LOUIS
ROEDERER



+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018



LES TERRES NOIRES DE CUMIÈRES, BERCEAU D'ORIGINE DE BRUT NATURE

Le coteau d'argiles de Cumières, 10 hectares tournés vers le soleil et baignés de toute sa lumière, donne naissance à des raisins qui ont toujours un parfum et une richesse particuliers. C'est ici, sur ces terres noires des bords de Marne, qu'éclosent depuis toujours des fruits opulents, généreux, de grande intensité de parfums. Dans les années plus chaudes, ils offrent toujours une maturité idéale et une vibration supérieure, formant un joli contraste entre l'intensité du fruit et la salinité.

Ce terroir est composé de trois parcelles dites des Chèvres, situées sur une petite butte à la sortie du village de Cumières ; un lieu autrefois réservé au pâturage et ouvert à différentes expositions. «Les Pierreuses» compose la partie haute de la colline, la plus caillouteuse exposée plein sud ; sous la route, «Les Chèvres» est une partie un peu plus riche en argiles, exposée sud-est. Enfin «Les Clos», une petite butte exposée sud-ouest, est le plus argileux de tous. Ces terres d'argiles noires et vertes forment ainsi des résurgences qui émergent de la montagne et ondulent sur la ligne d'horizon ; ce sont comme de petites tâches qui assombrissent le paysage et que les anciens appelaient «boudins noirs». C'est ce terroir qu'a choisi la Maison Louis Roederer comme terrain d'expérimentation.



«Mon registre classique, explique Jean-Baptiste Lécaillon, c'était la craie, le terroir blanc de Cristal. Il fallait lui opposer un contraste original. Sur ce terroir singulier de Cumières, la nature nous a offert des jus différents.»



POUR UNE INNOVATION HUMBLE: PRATIQUES PAYSANNES ET CÉPAGES ANCIENS

Conscients du changement d'époque, de l'évolution du climat, et trouvant dans certaines pratiques anciennes une des réponses à nos contraintes, nous avons entrepris, depuis près de 20 ans déjà, ce chemin expérimental, puisant dans ces sols froids, en années chaudes, le substrat d'une révélation heureuse. Sur ces argiles, de nouvelles pratiques ont été employées pour tenter de reconstituer, à rebours, un équilibre originel, et entrevoir ainsi le champagne de demain.

Ce terroir est cultivé tout en douceur, en culture biologique, guidé par une viticulture qui en préserve toute la résonance, avec des pratiques inspirées par la biodynamie. «Il faut en faire le moins possible, rester en retrait, en observation bienveillante. Tout l'enjeu est de ne perturber ni le lieu ni le vin, de rester attentifs.» explique Jean-Baptiste Lécaillon. Cette culture de la douceur, ces gestes respectueux renchérissent l'esprit du lieu et les origines du vin.





La complantation des cépages renforce cette expression de l'origine, dans une approche paysanne. «C'est tout le génie des cépages anciens, la force de leur complémentarité et de leur adaptation au cours des ans. Notre vision a toujours été celle de la variété pour entretenir des contrastes mais aussi créer des correspondances. C'est aussi une œuvre patrimoniale car depuis plus de deux décennies, nous entretenons un conservatoire de vieux plants. Cette préservation du matériel génétique entretient le goût et, au-delà, offre à nos vignes une résistance et une capacité d'adaptation supérieures face aux aléas du climat».

A l'instar de ce que pratiquaient les anciens, lorsque les plants étaient mélangés, la Maison renoue avec ces pratiques qui favorisent la fraîcheur dans les vins et renchérissent leurs saveurs. «Cette diversité des plants est notre allié le plus puissant face aux incertitudes du climat. Car la diversité crée des phénomènes d'équilibre et de compensation, palliant certaines maladies ou intempéries».



«Nous devons utiliser cette intelligence de la plante et cette résistance collective. Sur ces parcelles de Cumières, les vignes sont replantées, en masse ou par rangées, de pinot blanc, d'arbane, de petit meslier et de pinot gris. Dans deux ans, nous introduirons du chardonnay rose. C'est une expérimentation permanente, une approche paysanne qui soutient l'ensemble de notre démarche de diversité génétique 'In vinifera æternitas'.»

Jean-Baptiste Lécaillon,
Chef de Caves

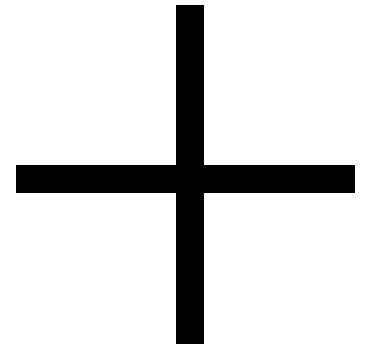
Naturellement, les raisins sont récoltés le même jour, pressés tous ensemble, mêlant leurs jus dans un seul élan. Aucun assemblage ne vient modifier a posteriori la récolte originelle et les vins sont directement tirés en bouteilles à la fin des fermentations. L'élevage sur lies est prolongé jusqu'en juin, soit près d'une année entière au cours de laquelle les lies viennent nourrir la matière et la révéler. Elles apportent ainsi de la texture, du gras, de la consistance. Les vins sont gardés purs sans transformation malolactique afin de renforcer le contraste et de préserver la vibration saline. Ils sont ensuite tirés à basse pression pour offrir une bulle douce et une bouche crémeuse. Le vin, non dosé, conserve ainsi toute sa pureté.

Brut Nature est une expérimentation permanente, un vin en changement qui nourrit notre réflexion sur la diversité génétique. C'est un témoin d'intelligence collective, toujours différent, qui conte l'avenir de la Champagne comme jamais.



3.

LE MILLÉSIME 2018, MERVEILLEUX PAR NATURE



ANNÉE CHAUDE ET SÈCHE, 2018 A BÉNÉFICIÉ D'UN ÉTAT SANITAIRE PARFAIT, LIVRANT UNE RÉCOLTE ABONDANTE, DES RAISINS ÉLÉGANTS ET FRUITÉS, À LA SÈVE RICHE ET DÉLICATE, JOUANT SUR LES CODES DE LA MATURITÉ AVEC FINESSE.



2018 est une année glorieuse, aux fruits éclatants de maturité et d'énergie saline. La justesse et l'évidence ont accompagné des raisins irréprochables, juteux et croquants, nourris d'un printemps doux et surtout d'un été sec et ensoleillé, particulièrement chaud, qui a même battu les records historiques de 2003. L'état sanitaire fut remarquable, la vendange prospère, donnant naissance à des vins élégants et fruités, portés sur les saveurs et la fraîcheur. Ce millésime proche de la perfection évoque par certains aspects le 1999, augurant de belles évolutions en bouteille et des vieillissements optimum.

+

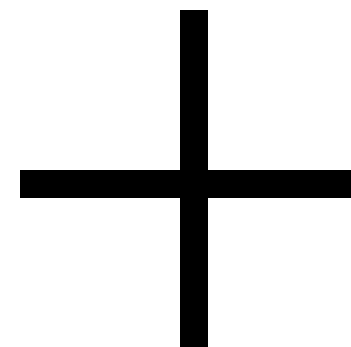
«2018 est une année exceptionnelle et historique, une année de sol et de vigneron. Qui a donné des vins fruités et très francs, à la fois souples et agréables, de grande douceur.»

Jean-Baptiste Lécaillon,
Chef de Caves



4 .

LES VINS BRUT NATURE 2018





CE SONT DEUX INTERPRÉTATIONS DU MÊME TERROIR, DEUX VISIONS D'UN MÊME LIEU ET D'UNE ORIGINE. UN BLANC TONIQUE ET VELOUTÉ, AUX PARFUMS ENCHANTEURS ; UN ROSÉ CONCENTRÉ ET CISELÉ, TENU PAR UNE FINE SALINITÉ.

BRUT NATURE BLANC 2018

Enchanteur, délicat et raffiné, Brut Nature 2018 restitue toute la générosité de l'année dans une vague de fraîcheur fruitée et saline ; une grande harmonie et une grande justesse s'en dégagent, révélant l'assise calcaire incomparable puisée dans ces terroirs froids de Cumières.

C'est un champagne à la fois dense et concentré, fin et délicat, parfaite lecture de son origine. Le nez parfumé offre une impression presque solaire, mûre et veloutée, et traduit idéalement l'année autour de notes de fruits jaunes, d'amande grillée, puis à l'aération de fruits rouges et de fleurs sucrées ; l'empreinte des pinots est ici indéniable. Sous la bulle franche et dynamique, suavité et finesse s'équilibrent et se répondent dans un jeu de textures suaves et juteuses ; le fruit éclate de maturité et d'énergie saline, enrobant généreusement le palais tout en laissant la place à un côté frais, vibrant et sapide. Cette sensation de fraîcheur se poursuit jusqu'à une finale poudrée et calcaire, étirée par de fins amers. Lecture parfaite de ces sols d'argiles et du caractère généreux du millésime, ce champagne laisse une impression de grande justesse, délicieusement équilibré dans ses expressions fraîches et solaires.



BRUT NATURE ROSÉ 2018

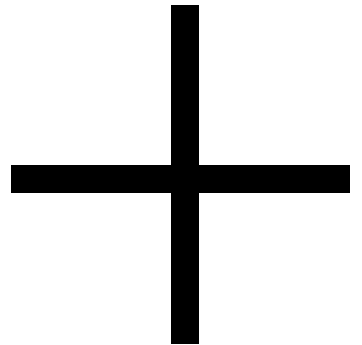
Impressionnant de fraîcheur, le Brut Nature Rosé enchante par son fruit franc qui signe son terroir mais également la technique d'infusion qui prévaut à son élaboration. C'est un champagne élané, au charme fou, à la fois séducteur et structuré, offrant une matière dense à la brillante sensation juteuse et saline.

Livrant la pleine dimension d'un raisin mûr, totalement respecté dans son goût originel, le vin s'ouvre sur des parfums d'orange sanguine, de fruits acidulés et de fleurs fraîches et sucrées; une captivante concentration de fruit se révèle à l'aération, évoquant subtilement la liqueur de framboise. L'intense présence du Pinot noir est indéniable, perceptible dans cette bulle crémeuse et concentrée qui impose sa structure avec finesse. Ainsi, la large matière, animée de notes salées, porte une dimension juteuse, savoureuse et charnue, donnant l'impression de croquer dans un fruit frais, parfaitement mûr. L'évidence et le naturel de goût du raisin impressionnent; la trame ciselée et délicatement iodée prolonge l'impression de fraîcheur jusqu'à une finale dynamique, structurée sur l'épice et le cacao amer.



5 .

UN HABILLAGE À L'ÉLÉGANCE DU MINIMUM



UN HABILLAGE SANS FIORITURES, SOBRE ET ÉLÉGANT, À L'IMAGE DE SES ORIGINES ET DE SA VISION DU «LESS IS MORE», QUI TÉMOIGNE DE L'HUMILITÉ DE LA NATURE ET LAISSE TOUTE SA PLACE AU CHAMPAGNE.



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018



L'habillage imaginé par Philippe Starck se fait l'écho de sa vision autant que de l'identité du vin. Cette esthétique sobre et épurée raconte la genèse du vin, l'humilité de la nature et la simplicité à l'œuvre pour sa conception. Les couleurs choisies, «beige rosé terracotta» et «beige chaud», illustrent ce parti pris. Ce sont des couleurs tendres et discrètes, modernes et sophistiquées, qui symbolisent l'élégance de la terre et la vérité du terroir. Ces couleurs sont reprises sur les coffrets, associées au métal argenté, telle une signature vive, à la fois terrienne et humaine.

L'intérieur du coffret est conçu comme un petit théâtre où se joue le récit de l'histoire de ce vin et de sa création. La bouteille se découvre à l'ouverture, dans un simple appareil, chic et affranchie de tout superflu ; la coiffe est plus petite, l'étiquette même a disparu, symbolisant une création soudaine, comme directement sortie des caves. Derrière la bouteille, les acteurs, Frédéric Rouzaud, Jean-Baptiste Lécaillon et Philippe Starck, conversant et dégustant Brut Nature en plein cœur du vignoble de Cumières, son lieu d'origine.



«Ces champagnes n'ont pas besoin de plus d'artifices. Leur beauté se dévoile au cœur. C'est le cas de Brut Nature : la seule chose qu'il reste à enlever, c'est le bouchon afin de le boire.»

Philippe Starck,
Créateur





«Brut Nature est tellement honnête, tellement au minimum, que je ne souhaitais rien ajouter autour. Il fallait en faire le moins possible. Quelques mots inscrits sur la bouteille, essentiellement descriptifs, telle une note de cave. Seulement la vérité et l'honnêteté du vin.»

Philippe Starck,
Créateur



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK