



COLLECTION,
la liberté du style Roederer !



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E





*C'est une envie de liberté,
de pousser plus loin encore la qualité
de nos assemblages multi-millésimés
qui nous a engagés dans une nouvelle démarche :
la création de Collection,
digne successeur de Brut Premier.
Un champagne vivant,
plus contemporain que jamais !*

UN



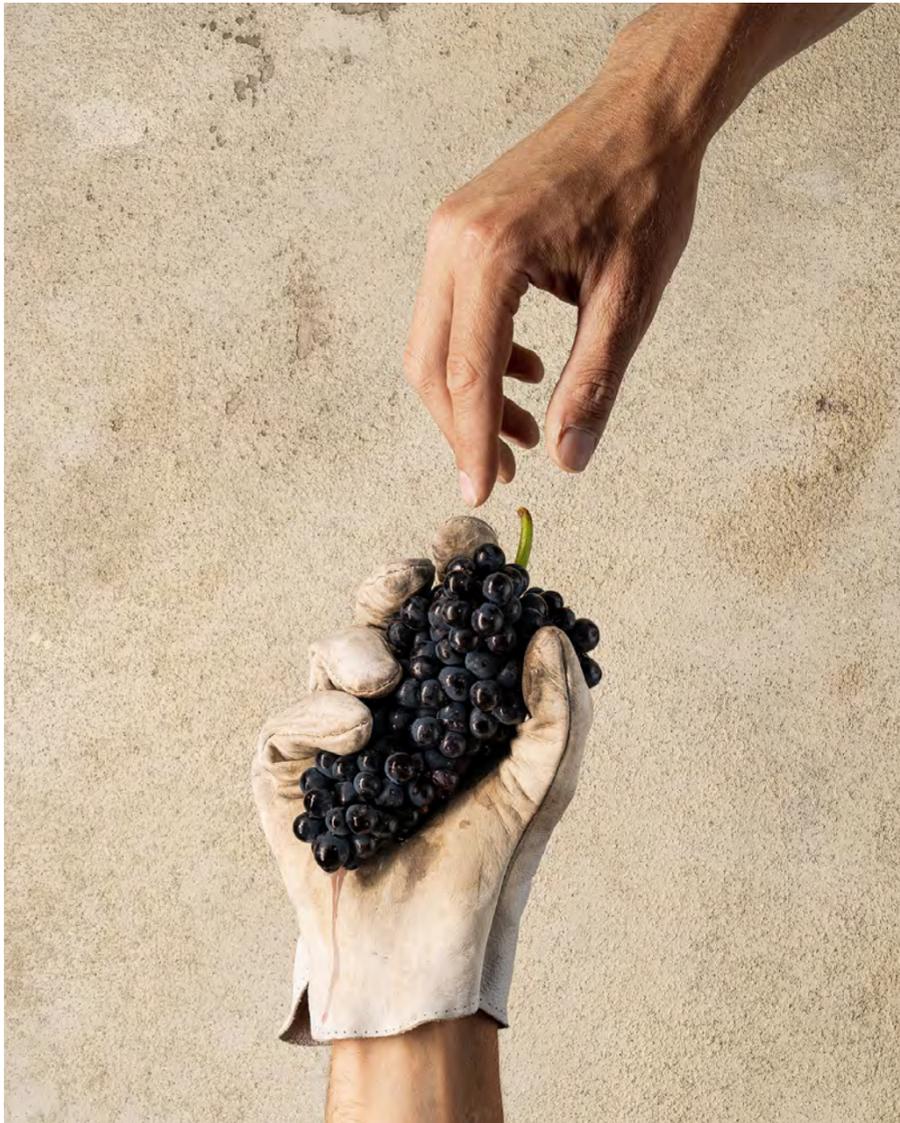
NOUVEAU

CHAPITRE

C'est une nouvelle ambition, une liberté qui nous conduisent aujourd'hui à écrire un nouveau chapitre de notre histoire en créant Collection. L'époque, le changement climatique, l'importance d'une viticulture durable et respectueuse du vivant pour exprimer toutes les qualités du terroir, forment autant d'évidences auxquelles il faut répondre. Anticiper les saisons futures, s'adapter au présent sont nos défis du quotidien ; nous devons pousser plus loin encore la quête d'excellence de nos assemblages, nous autorisant toutes les audaces et toutes les libertés.



*Notre réflexion a
débuté il y a dix ans.*



Le constat était évident et imparable. Le changement climatique a affecté la Champagne ces trente dernières années ; nous l'avons envisagé comme une opportunité : en récoltant des raisins à la maturité plus aboutie, au terme de vendanges plus précoces, nous avons l'occasion de millésimer plus souvent. Ces nouveaux équilibres conditionnent nécessairement l'évolution de nos vins ; ces possibilités, en terme de typicité et de sensations, élargissaient le champ des possible.



De la contrainte et de l'adversité naissent souvent les plus belles œuvres. Animés d'un nouveau souffle, nous avons choisi de renouveler nos assemblages, de modeler autrement nos savoir-faire, de repenser nos gestes pour nous ancrer dans ce nouveau tempo de la Nature. La création de Collection s'est ainsi imposée.

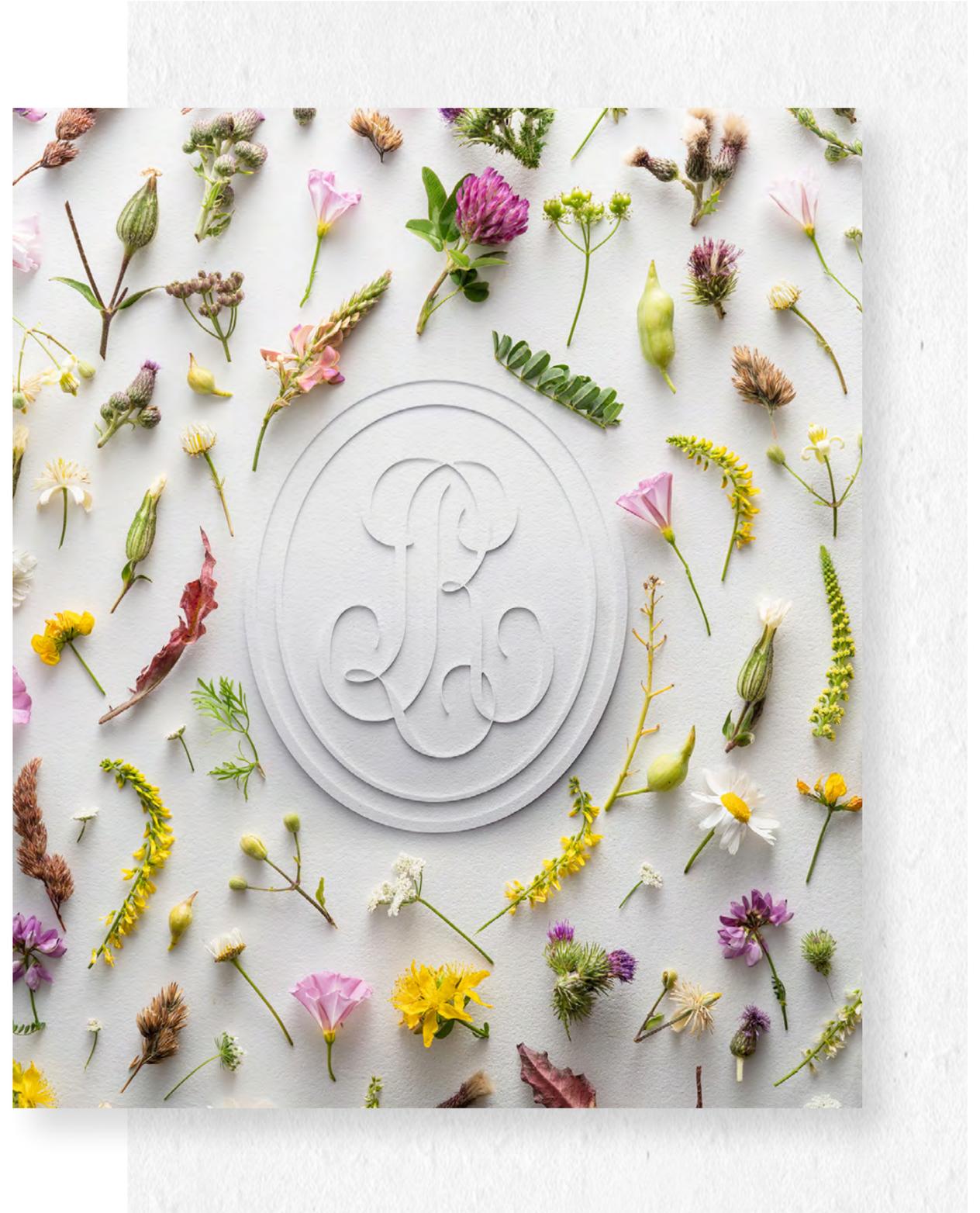


C'est une évolution de structure, de forme, de style. L'aube d'un nouveau chapitre pour notre Maison que nous continuons d'écrire avec passion.



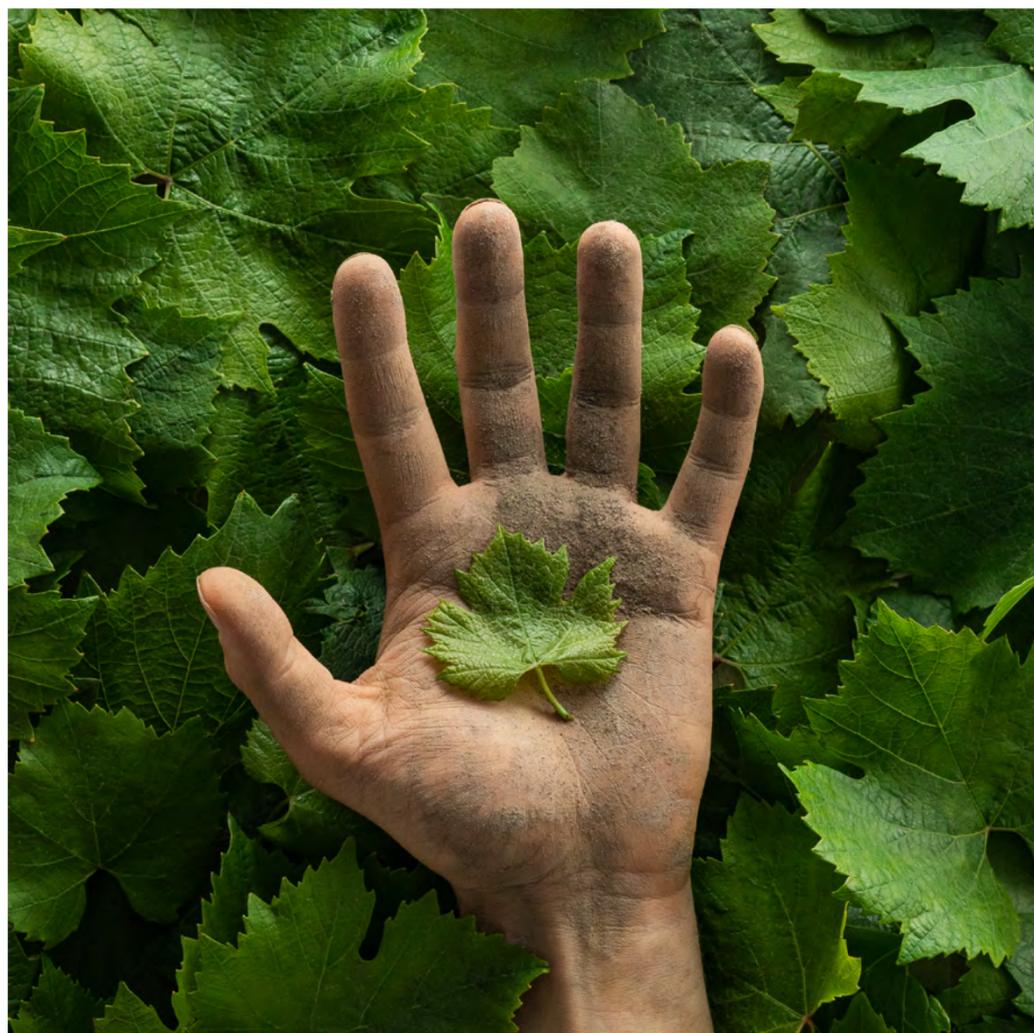
Bien sûr, ce nouveau défi s'inscrit dans la continuité de la vision fondatrice de Louis Roederer et dans la pleine puissance de nos savoir-faire historiques forgés sur le temps long.

Pour autant, nous faisons aujourd'hui franchir à ce vin une nouvelle étape et, plus qu'une évolution de style, c'est un changement de matrice qui s'opère ; une révolution de velours qui donne naissance à cette cuvée Collection multi-millésimée, comme un jalon essentiel dans notre quête de progrès et d'absolu.



UN ANCRAGE

VIGNERON DE « CŒUR DE TERROIR »



Collection s'appuie sur une sélection de parcelles choisies au cœur du terroir champenois, adaptées à son identité, avec une priorité donnée aux pratiques viticoles durables.

Nous avons choisi la voie de la responsabilité et de la modernité, celle d'une viticulture exigeante et engagée, respectueuse de l'environnement et de notre écosystème.



Sans précipitation, dans la juste mesure de ce que la Nature nous offre, nous empruntons ce chemin libérateur, jalonné de garde-fous intransigeants : la culture biologique, les pratiques inspirées par la biodynamie, la taille en flux de sève et la préservation de notre matériel végétal en assurant son renouvellement.

Nous avons ainsi redéfini rigoureusement toutes les parcelles de Collection, celles de nos domaines Louis Roederer et celles issues de nos partenariats historiques, pour ne garder que celles ancrées sur ce « Cœur de Terroir » : des lieux-dits, des expositions, des terres aux identités fortes, saillantes, précises, des sols de craie le plus souvent, les plus aptes à s'inscrire sur le temps long pour nous donner, millésime après millésime, le meilleur de leurs fruits.





Toutes ces parcelles font l'objet d'un suivi agronomique et qualitatif unique ; celles issues de nos partenariats focalisent notre attention tout au long des saisons et nous restons très présents auprès des vignerons partenaires qui nous confient chaque année leur vendange ; cette traçabilité garantit l'origine des raisins bien sûr, les pratiques culturales que nous avons mises en place et surtout la qualité intrinsèque de chaque grappe. Ainsi, chaque grain entrant dans la composition de Collection a fait l'objet d'une sélection rigoureuse aussi bien en amont - à la parcelle - qu'au moment de la récolte et du pressurage, de façon à ne concentrer que l'excellence.

Enfin, fidèles à nos racines et nos terroirs, nous restons attachés, dans l'assemblage de la cuvée, à refléter les origines historiques de la Maison : 1/3 Rivière, 1/3 Montagne et 1/3 Côte de nos vignobles.

RÉSERVE

Pour porter encore plus loin la fraîcheur, et équilibrer les belles maturités de récoltes, nous avons mis en place une « Réserve Perpétuelle ».

PERPÉTUELLE

& VINS

DE RÉSERVE SOUS BOIS

Débutée avec le millésime 2012, enrichie chaque année de la dernière vendange et conservée en cuves inox de grande capacité, cette Réserve Perpétuelle apporte de nouvelles sensations, à la fois tactiles et gustatives : le vin trouve ainsi davantage d'ampleur, de profondeur, de matière et de relief ; sa texture plus enveloppante, plus charnue, renchérit sa complexité. Cette Réserve Perpétuelle exprime pleinement son sol, sa résonance calcaire, et porte le vin dans sa fraîcheur.





La Réserve Perpétuelle, nouvelle garantie de qualité de l'assemblage, représente une part significative de l'assemblage de Collection ; elle est son point d'équilibre et de fraîcheur, renouvelée chaque année. Au fil des ans, cette Réserve Perpétuelle va venir s'enrichir pour former une matrice de 20 à 30 millésimes !

Parallèlement à cette Réserve Perpétuelle, nous avons largement accentué la proportion de vins de réserve sous bois. Ces vins issus d'années antérieures et des jeunes parcelles du domaine Cristal, élevés en foudres de chêne français, sont la signature de la Maison. La patine du temps apporte douceur et tendresse à l'assemblage, quelques notes fumées, légèrement grillées. Ces vins de réserve équilibrent judicieusement la fraîcheur de la Réserve Perpétuelle et donnent de l'intensité à l'assemblage. Collection gagne ainsi en modernité, en complexité, se parant de toutes les vertus d'un très grand champagne.



PLACE À LA LIBERTÉ...

Créée à partir de la Réserve Perpétuelle et des vins de réserve vieillissés sous bois, complétés des meilleurs jus de la vendange la plus récente, la cuvée Collection s'ancre dans nos racines champenoises et les fondements de notre Maison rémoise. La liberté guide ainsi toujours l'assemblage, en fonction de ce que la Nature nous donne.



COLLECTION 242

La cuvée Collection 242 représente le 242^{ème} assemblage de la Maison depuis sa création. Elle est élaborée à partir de 34% de Réserve Perpétuelle, de 10% de vins de réserve élevés sous bois issus des millésimes 2009, 2011, 2013, 2014, 2015 et 2016. Enfin, elle est complétée par 56% des réussites de la vendange 2017 : des Chardonnays majoritairement, et des Pinots noirs et Meuniers de la Vallée de la Marne.



Chaque assemblage de Collection possède ainsi une identité propre qui se révélera encore plus pleinement avec le temps. Le numéro de Collection permettra à tous les amateurs, tels des collectionneurs, de choisir leur vin en fonction du degré de jeunesse ou de maturité qu'ils désirent et apprécient.

Enfin, pour approfondir le sens de notre démarche ou simplement retrouver toutes les informations liées à une cuvée particulière, découvrir l'histoire et la personnalité propre à chaque assemblage, l'Application Champagne Louis Roederer est un nouveau moyen de communication destiné à tous les amateurs de vin.



—
Elle est directement consultable grâce au QR code figurant sur chaque contre-étiquette.
—

NOTES DE DÉGUSTATION



Élevée entre 3 et 4 années dans nos caves, Collection est une cuvée profonde et nuancée appréciable dès à présent ou après quelques années de garde, à l'aune d'une complexité et d'une singularité nouvelles propres à chaque assemblage. Ce champagne épicurien est le grand vin multi-millésimé de la Maison, son étendard le plus fidèle !

Collection s'ouvre sur des notes de fruits blancs, de zestes d'agrumes et de fleur d'acacia avec ensuite, à l'aération, une touche légère de noisette grillée, signature du chardonnay. La trame longiligne, très pure, termine sur une note saline très agréable. La fraîcheur, la précision, la finesse : telle est Collection, un champagne d'une évidence totale, qui révèle tout au long de sa dégustation des saveurs complexes et précises.





« Chaque Collection est un pas de côté, un nouveau chapitre dans la recherche du goût de la Maison. À chaque fois singulier mais toujours résolument Roederer ! »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

—
*Découvrez Collection, la nouvelle cuvée
de la Maison Louis Roederer,
à travers une interview exclusive
du Chef de Caves, Jean-Baptiste Lécaillon.*
—





Crédits photos : Emmanuel & Quentin / Eric Zeziola