



COLLECTION,
la libertà dello stile Roederer!



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
COLLECTION
242



*Il desiderio di libertà,
di spingere ancora più lontano la qualità
dei nostri assemblaggi multi-millesimati
ci ha portati ad adottare un nuovo approccio:
la creazione di Collection,
degno successore del Brut Premier
Uno champagne vivo,
più che mai contemporaneo!*

UN



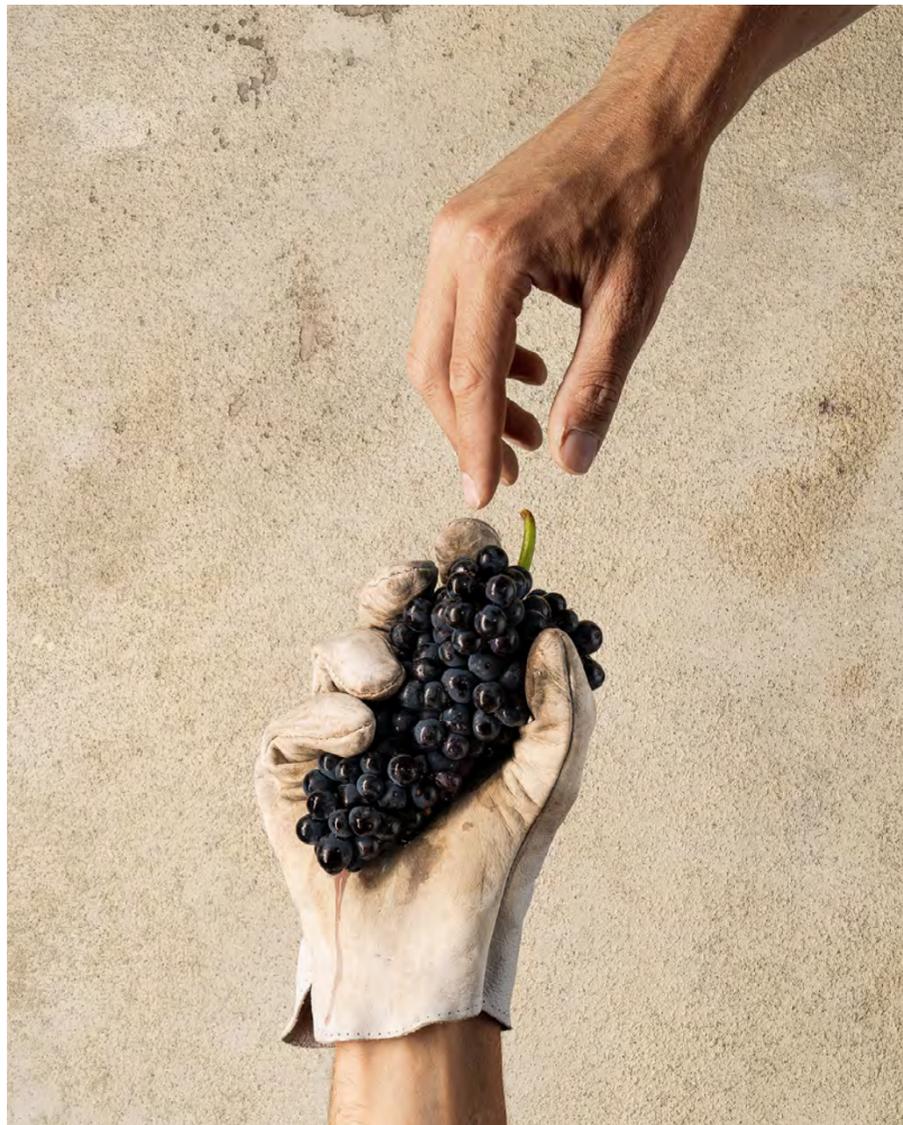
NUOVO

CAPITOLO

Si tratta di una nuova ambizione, di una libertà che oggi ci porta a scrivere un nuovo capitolo della nostra storia con la creazione di Collection. Il periodo che stiamo vivendo, i cambiamenti climatici, l'importanza di una viticoltura sostenibile che rispetti la materia viva per esprimere tutte le qualità del terroir, sono elementi ai quali occorre dare una risposta. Prevedere le stagioni future e adattarsi al presente sono le nostre sfide quotidiane; siamo dovuti andare ancora più lontano e ricercare l'eccellenza nei nostri assemblaggi, senza porre limiti all'audacia e alla libertà.



*La nostra riflessione
è iniziata dieci anni fa.*



Il frangente era evidente e inevitabile. I cambiamenti climatici hanno segnato la Champagne negli ultimi trent'anni; noi li abbiamo considerati come un'opportunità: raccogliendo uve con una maturazione più definita, al termine di vendemmie più precoci, avendo la possibilità di creare più spesso vini d'annata. Questi nuovi equilibri condizionano necessariamente l'evoluzione dei nostri vini; queste opportunità, in termini di tipicità e di sensazioni, allargano il ventaglio delle possibilità.



Dai vincoli e dalle avversità nascono spesso le opere più belle. Animati da un nuovo spirito, abbiamo scelto di rinnovare i nostri assemblaggi, di plasmare in modo diverso il nostro savoir-faire, di ripensare i nostri gesti per adeguarci a questo nuovo ritmo della Natura. Si è imposta così la creazione di Collection.

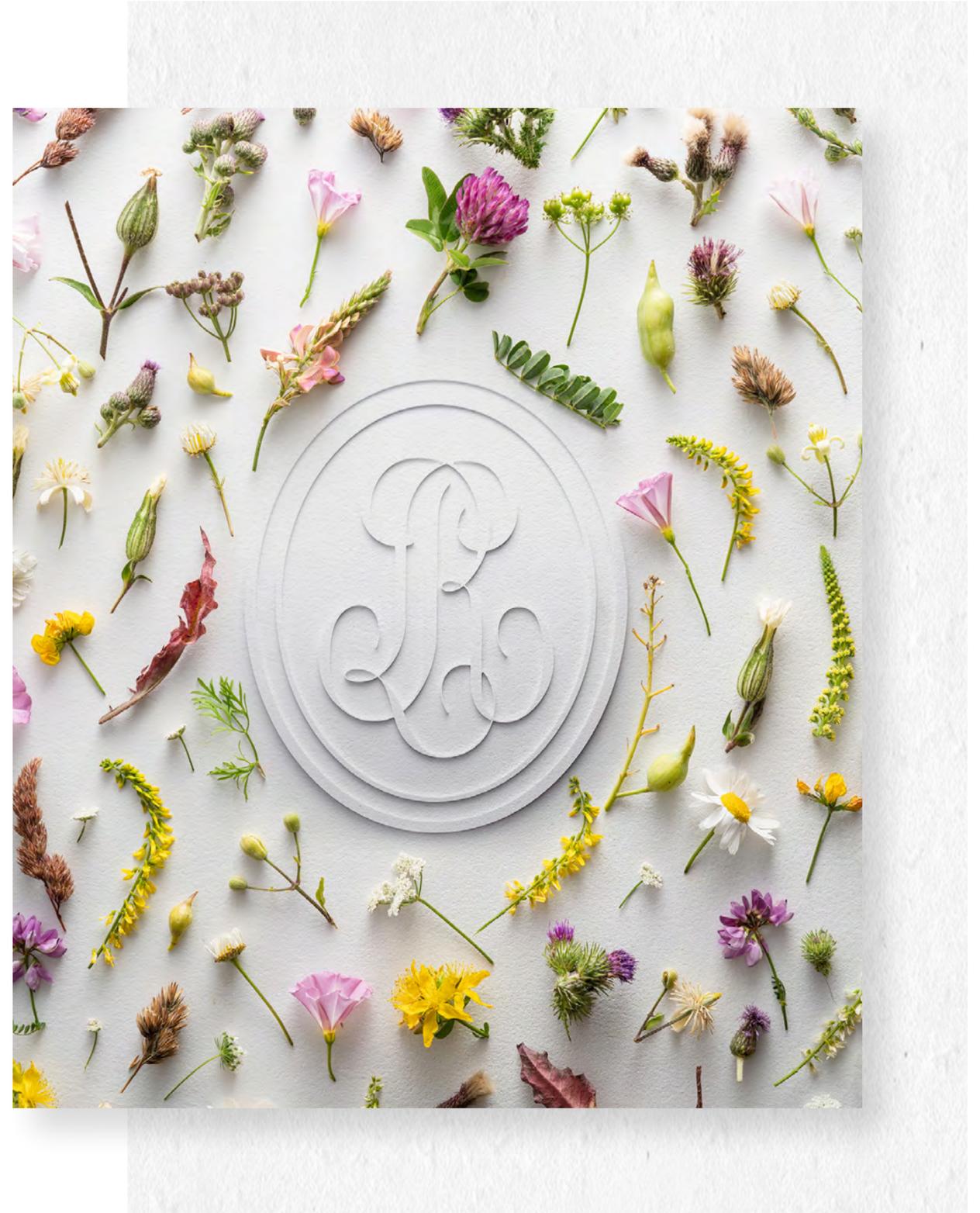


È un'evoluzione della struttura, della forma, dello stile. L'inizio di un nuovo capitolo della nostra Maison che continuiamo a scrivere con passione.



Naturalmente, questa nuova sfida prosegue secondo la visione fondante di Louis Roederer e con tutta la consapevolezza del nostro savoir-faire storico forgiato dal tempo.

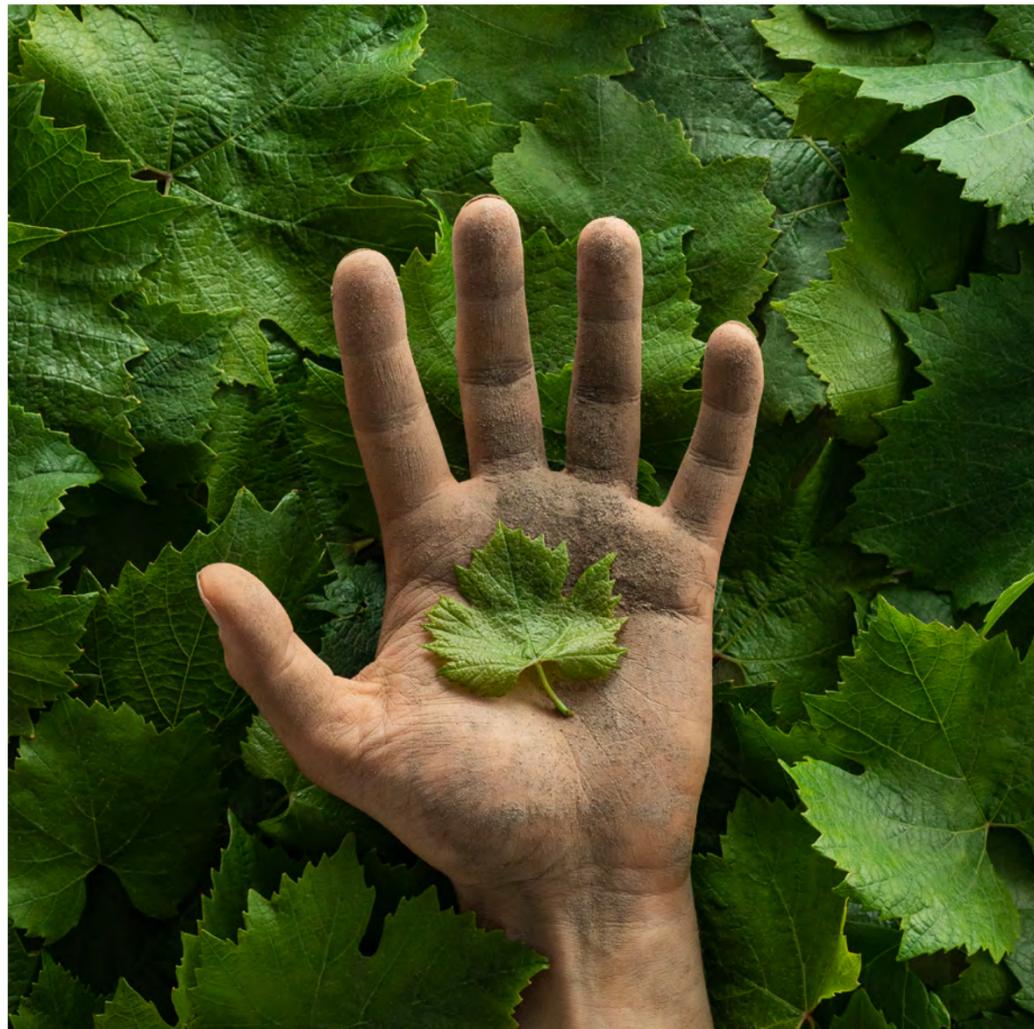
Tuttavia, oggi stiamo portando questo vino a un nuovo livello e, più che un'evoluzione di stile, si sta verificando un cambio di prospettiva; una rivoluzione idiomatica che dà vita a questa cuvée Collection multi-millesimata, come elemento essenziale nella nostra ricerca del progresso e dell'assoluto.



UN APPROCCIO

DA VIGNAIOLI

NEL "CUORE
DEL TERROIR"



Collection nasce dalla vendemmia dell'anno e da una selezione di parcelle scelte nel cuore del terroir della Champagne, adatte alla sua identità, dando priorità alle pratiche viticole sostenibili.

Abbiamo scelto la strada della responsabilità e della modernità, quella di una viticoltura esigente e impegnata, rispettosa dell'ambiente e del nostro ecosistema.



Senza fretta, nella giusta misura di ciò che la Natura ci offre, intraprendiamo questo cammino liberatorio, demarcato in maniera intransigente: coltivazione biologica, pratiche ispirate alla biodinamica, potatura rispettosa del flusso della linfa e conservazione del nostro materiale vegetale assicurandone il rinnovo.

Abbiamo così ridefinito con rigore tutte le parcelle di Collection, quelle delle proprietà di Louis Roederer e quelle delle nostre partnership storiche, per mantenere solo quelle legate a questo “Cuore del terroir”: località, esposizioni, terreni dalle forti identità, rilevanti, precisi, il più delle volte su suoli gessosi, i più adatti al lungo periodo per regalarci, annata dopo annata, il meglio dei loro frutti.





Tutte queste parcelle sono soggette a un monitoraggio agronomico e qualitativo unico; quelle dei nostri partner hanno tutta la nostra attenzione durante tutte le stagioni e siamo al fianco dei nostri viticoltori partner che ci affidano, ogni anno, la loro vendemmia; questa tracciabilità garantisce così l'origine delle uve, le pratiche colturali che abbiamo messo in atto e soprattutto la qualità intrinseca di ogni grappolo. Così, ogni acino utilizzato nella composizione di Collection è soggetto a una rigorosa selezione sia a monte - nella parcella - sia al momento della raccolta e della pressatura, in modo da concentrare solo l'eccellenza.

Infine, fedeli alle nostre radici e ai nostri terroir, ci impegniamo, nell'assemblaggio della cuvée, a riflettere le origini storiche della Maison: 1/3 Rivière, 1/3 Montagne e 1/3 Côte dei nostri vigneti.

RÉSERVE

Per esaltare ulteriormente la freschezza e bilanciare la bella maturità del raccolto, abbiamo creato una “Réserve Perpétuelle”.

PERPÉTUELLE

E VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO

Iniziata con l'annata 2012, arricchita ogni anno con l'ultima vendemmia e conservata in serbatoi di acciaio inox di grande capacità, questa Réserve Perpétuelle regala nuove sensazioni, sia tattili, sia gustative: il vino trova così maggiore ampiezza, profondità, materia e rilievo; la sua texture più avvolgente e carnosa ne arricchisce la complessità. Questa Réserve Perpétuelle esprime appieno il suo terroir, la sua risonanza calcarea, e trasporta il vino nella sua freschezza.





La Réserve Perpétuelle, nuova garanzia di qualità dell'assemblaggio, rappresenta una parte significativa dell'assemblaggio di Collection, ad esempio; è il suo punto di equilibrio e di freschezza, rinnovato ogni anno. Nel corso degli anni, questa Réserve Perpétuelle si arricchirà per formare una matrice di 20-30 annate!

Parallelamente alla Réserve Perpétuelle, abbiamo aumentato notevolmente anche la proporzione di vini di riserva affinati in legno. Questi vini di anni precedenti e provenienti da giovani parcelle del domaine Cristal, affinati in botti di rovere francese, sono la firma della Maison. La stratificazione data dal tempo conferisce dolcezza e morbidezza all'assemblaggio, qualche nota affumicata, leggermente tostata. Questi vini di riserva bilanciano diligentemente la freschezza della Réserve Perpétuelle e regalano intensità all'assemblaggio. Collection guadagna così modernità e complessità, arricchendosi di tutte le virtù di un grandissimo champagne.



LARGO ALLA

LIBERTÀ...

Creata a partire dalla Réserve Perpétuelle e dai vini di riserva affinati in legno, completati dai succhi migliori della vendemmia più recente, la cuvée Collection è ancorata alle nostre radici nella Champagne e alle fondamenta della nostra Maison di Reims. La libertà guida sempre l'assemblaggio, in base a ciò che la Natura ci regala.



COLLECTION 242

La cuvée Collection 242 rappresenta il 242° assemblaggio della Maison dalla sua creazione. È realizzata con il 34% di Réserve Perpétuelle e il 10% di vini di riserva affinati in legno provenienti dalle annate 2009, 2011, 2013, 2014, 2015 e 2016. È poi completata con il 56% dei frutti della vendemmia 2017: soprattutto Chardonnay, e poi Pinot noir e Meunier della Valle della Marna.



Ogni assemblaggio di Collection possiede dunque un'identità propria che si rivelerà ulteriormente con il tempo. Il numero indicato in etichetta permetterà a tutti gli appassionati, così come ai collezionisti, di scegliere il proprio vino in base al grado di giovinezza o di maturità che desiderano e apprezzano.

Infine, per approfondire il senso del nostro approccio o semplicemente per trovare tutte le informazioni relative a una particolare cuvée, per scoprire la storia e la personalità di ogni assemblaggio, l'applicazione Champagne Louis Roederer è un nuovo mezzo di comunicazione destinato a tutti gli appassionati di vino.



—
*Può essere consultata direttamente grazie al codice QR
presente su ogni controetichetta.*
—

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE



Affinato da 3 a 4 anni nelle nostre cantine, Collection è una cuvée profonda e sfaccettata che può essere degustata subito o dopo qualche anno di invecchiamento, con complessità e unicità specifiche per ogni assemblaggio. Questo champagne epicureo è il grande vino multi-millesimato della Maison, il suo emblema più fedele!

Collection si apre con sentori di frutti bianchi, scorza di agrumi e fiori d'acacia seguiti, con l'aerazione, da un tocco leggero di nocciola tostata, tipico dello chardonnay. La texture snella, estremamente pura, termina con una nota salina molto piacevole. Freschezza, precisione, finezza: questo è Collection, uno champagne di grande evidenza, che rivela durante l'intera degustazione sapori complessi e precisi.





“Ogni Collection è un passo avanti, un nuovo capitolo nel mondo del gusto della Maison. Ogni volta unico ma sempre risolutamente Roederer!”

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

Scopri Collection, la nuova cuvée della Maison Louis Roederer, attraverso un'intervista esclusiva allo Chef de Caves, Jean-Baptiste Lécaillon.





Crédits photos : Emmanuel & Quentin / Eric Zeziola