



COLLECTION,
Freiheit à la Louis Roederer!



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



EINE IN DIE



ZUKUNFT

GERICHTETE

VISION

IM DIENSTE DES AUSDRUCKS
DES TERROIRS





„Unsere Überlegungen hierzu setzten bereits vor 10 Jahren ein. Der Klimawandel ist in der Champagne schon seit 30 Jahren spürbar. Wir betrachten ihn auch als Chance: Dank der Ernte reiferer Trauben zu einem früheren Lesezeitpunkt konnten wir häufiger einen Jahrgangschampagner erzeugen.

Die heutige Zeit, die Anforderungen eines nachhaltigen Weinbaus und der respektvolle Umgang mit der Natur, durch den alle Vorzüge des Terroirs zum Ausdruck kommen sollen, sind Herausforderungen, denen wir uns gerne stellen. In unserer alltäglichen Arbeit passen wir uns an das Hier und Jetzt an und antizipieren die Zukunft. Wir haben unser Streben nach Exzellenz bei unseren Weinkompositionen mit einer mutigen und kompromisslosen Herangehensweise fortgesetzt.

Das neue Potenzial in Bezug auf Typizität und Charakteristik erweitert die Bandbreite unserer Möglichkeiten.

Aus dieser Vision heraus ist Collection entstanden.“

Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister





Mit jeder Ernte setzen wir unsere Reflexion fort, um dem Charakter des Jahres mit einer neuen Kreation zum Ausdruck zu verhelfen und einen großen Multi-Vintage-Blend zu erschaffen, der über ein bemerkenswertes Alterungspotenzial verfügt und der hohen Gastronomie gewidmet ist.

Die neue Cuvée Collection 246 ist die 246. Komposition des Hauses seit seiner Gründung im Jahr 1776. Grundlage dieses Multi-Vintage-Blends sind ausgewählte Parzellen im Herzen der Champagne, auf denen nachhaltige Weinbaupraktiken im Vordergrund stehen.





Bereichert wird diese einzigartige Signatur-Cuvée durch den 2021er Jahrgang. Die 2012 kreierte Réserve Perpétuelle verleiht ihr zusätzlich Frische und Komplexität. Gleichzeitig bleibt sie mit ihren vielen sorgfältig ausgewählten Reserveweinen, die aus früheren Jahren stammen und in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut wurden, dem Stil des Hauses Roederer treu.



Freiheit prägt diese Weinkomposition, die aus dem entsteht, was die Natur uns anvertraut.



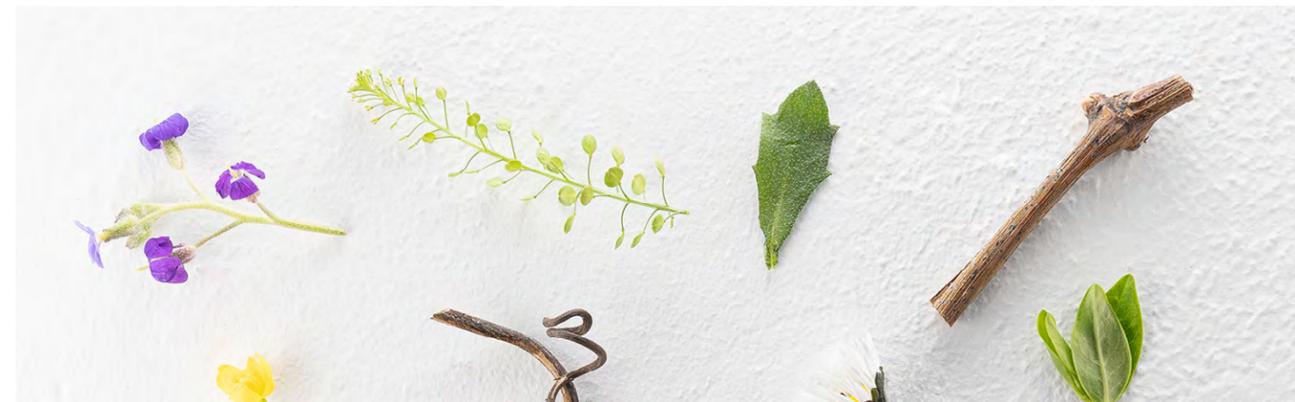
2021:

EINE

AUßERGEWÖHNLICHE

WEINLESE

Seit 1958 haben wir noch nie eine so schwierige, herausfordernde Saison erlebt. Das Jahr 2021 verlangte unseren Teams in den Weinbergen viel ab. Nur durch ihren großen Einsatz und ihr Engagement gelang es, den Jahrgang zu retten. Die Erträge waren gering.



Fast erinnerte das frische, feuchte Jahr an frühere Zeiten in der Champagne. Vor allem aber handelte es sich um eine nervenzehrende Saison mit einem frühen Austrieb, auf den mehrfach Frost und ausgiebige Regenfälle folgten. Was die Niederschlagsmengen betraf, wurden in der Appellation sämtliche Rekorde gebrochen – vor allem Mitte Juli, was in der Region zu einer der kleinsten Ernten der letzten Jahrzehnte führte.

In dieser 246. Komposition des Hauses Louis Roederer spiegeln sich die ganze Frische, Präzision und Spannung des Jahres. Der Chardonnay, der in einem ungewöhnlich hohen Anteil in der Assemblage vertreten ist, erwies sich als bemerkenswert widerstandsfähig und brachte raffinierte, elegante und saline Trauben hervor. Die Pinot-Trauben sind zwar weniger kräftig als sonst, fangen aber auch den leichten, frischen Charakter des Jahres ein.



*Collection 246 ist eine feine, schillernde Cuvée,
die an manche Blanc de Blancs Champagner erinnert.*





EINE

Jedes Jahr streben wir von Neuem danach, die bestmöglichen Weine zu produzieren und verschreiben uns der Zusammenführung unterschiedlicher Lagen und Weine. Diese Kunst steht im Mittelpunkt unseres Schaffens.

MAßGESCHNEIDERTE



KOMPOSITION





FEST VERANKERT IM HERZEN DER CHAMPAGNE

Wir bleiben unseren Wurzeln treu und haben uns selbst die Verpflichtung auferlegt, die historischen Ursprünge des Hauses auch weiterhin widerzuspiegeln: 1/3 Weinberge „la Rivière“, 1/3 Weinberge „la Montagne“ und 1/3 Weinberge „la Côte“.

Die Parzellen für Collection haben wir sorgfältig aus jenen von Louis Roederer und unserer langjährigen Partner ausgewählt und nur solche zurückbehalten, die im Herzen der Champagne liegen und unserem eigenen Stil entsprechen.

Einzellagen, bestimmte Ausrichtungen, herausragende Lagen mit sehr starker Identität und zumeist Kreideböden, da diese uns Jahr für Jahr die besten Trauben liefern. Eine Herangehensweise, die es uns nicht nur erlaubt, besser mit dem Klimawandel umzugehen und größere Resilienz und Komplexität zu erreichen, sondern auch unseren Weinen Frische zu verleihen und die Kontinuität des Stils des Hauses Roederer zu gewährleisten.





EINE MASSGESCHNEIDERTE WEINVERARBEITUNG

Das Jahr 2021 hat frische, lebendige Weine mit einer wunderbaren Säure hervorgebracht. Ihr Charakter ist überaus salin, energievoll, geradlinig und ziseliert.

Für Collection ist konstante Frische ein entscheidendes Element. Gestützt auf eine perfekte Reife sorgt die Réserve Perpetuelle für Gleichgewicht und Konstanz. Ihren Anfang nahm sie mit dem Jahrgang 2012. Sie wird jedes Jahr mit der letzten Ernte angereichert und auf eine Art und Weise gelagert, die die Entwicklung der typischen kreidigen Identität fördert. Die Réserve Perpétuelle verhilft dem Wein zu noch mehr Frische und Komplexität. Sie spiegelt seine kalkreichen Böden und schafft mehr Fülle, Tiefe und Struktur.





DIE KUNST DER ASSEMBLAGE

Collection 246, eine Ode an Geschmack und Genuss, besteht zu **55 % aus Trauben des Jahrgangs 2021**. Der Kellermeister kreiert jedes Jahr eine neue Symphonie, wobei er sich von der Tonalität des Jahres inspirieren lässt und seine Komposition mit den Weinen der Réserve Perpétuelle und in Eichenfässern ausgebauten Reserveweinen abrundet.

An der Zusammensetzung von Collection hat die Réserve Perpétuelle einen Anteil von 35 %. Sie steht für Ausgewogenheit und Frische.



Zur Réserve Perpétuelle gesellt sich ein entscheidender Anteil an Weinen aus früheren Jahren und jungen Parzellen der Domaine Cristal, angebaut in Fässern aus französischer Eiche. Diese Reserveweine sind die Signatur des Hauses und stehen für seinen einzigartigen Stil. Für Collection 246 beträgt ihr **Anteil 10 %**. Die Frische der Réserve Perpétuelle gleichen sie wunderbar aus und verhelfen ihr zu noch größerer Geschmacksintensität.



BÜHNE FREI FÜR DIE EINZIGARTIGKEIT

Fast 4 Jahre schlummerte Collection 246 in unserem Weinkeller. Es handelt sich um einen frischen, dynamischen und luftigen Champagner.

Collection 246 ist ein zugänglicher, leichter Champagne mit fruchtigen Noten von Mirabellen und kandierten Zitrusfrüchten, holzigen Nuancen sowie Jod- und Röstaromen. Getragen wird er von der Spannung und Ausgewogenheit seines Jahrgangs, der Frische der Réserve Perpétuelle und der Komplexität der in Holz ausgebauten Reserveweine.

VON **COLLECTION 246**





Die Cuvée gibt sich ziseliert, leicht und fein. Sie offenbart sich nach und nach. Ihre würzigen, salinen Aromen und ihre Noten von Kreide werden von einer sanften, cremigen Perlage und einer pudrigen, dynamischen, lebendigen Textur unterstützt. Das lange, anmutige Finale wird von rauchigen und gerösteten Noten getragen.

Ein präziser, zarter, leichter und gleichzeitig vibrierender Wein, der erfrischt! Der außergewöhnlich hohe Anteil an Chardonnay sorgt für Finesse, Eleganz und eine unnachahmbare saline Frische.

*Dieser Champagner ist ein großer
Multi-Vintage-Blend für Genießer
und ein würdiger Vertreter des Hauses
Louis Roederer.*



Genossen werden kann er sofort oder in einigen Jahren zu Gourmetgerichten. Er verfügt über ein ausgezeichnetes Lagerpotenzial, das im Laufe der Zeit weitere Facetten seiner Identität hervorbringen wird.

Die Nummer von Collection erlaubt es allen Weinliebhabern und Sammlern, ihren Wein entsprechend der eigenen Präferenz hinsichtlich Alter und Reife auszuwählen. Sie steht für die Anzahl der Kompositionen, die seit der Kreation des Hauses Louis Roederer entstanden sind.



„Jede Assemblage ist ein weiteres Kapitel
im Geschmacksuniversum des Hauses
Louis Roederer. Sie ist immer einzigartig
und ganz Roederer.“

Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

Mehr über unsere Weine und unser Haus erfahren
Sie mit der neuen App von Louis Roederer und dem QR-Code auf
dem Rückenetikett unserer Flaschen:





Photos credits:

Louis Roederer / Emmanuel & Quentin

Louis Roederer / Enzo Orlando

Champagne Louis Roederer (CLR) — A limited company ('société anonyme') with a capital of €3,672,000 — N.M. 291-001 - RCS Reims B 335 681 169 00017

Siège social : 21 boulevard Lundy - 51722 REIMS Cedex - France

Tel.: +33 (0)3 26 40 42 11 - Fax: +33 (0)3 26 47 66 51

Please drink responsibly.