



COLLECTION,
La libertad del estilo Louis Roederer!



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



UNA

VISION

DE

FUTURO

AL SERVICIO DE LA EXPRESIÓN
DE LOS TERRUÑOS





“Comenzamos a reflexionar sobre ello hace más de diez años. Era evidente que, en los últimos treinta años, el cambio climático había afectado a la región de Champagne, y lo vimos como una oportunidad para recoger uvas más maduras en vendimias más tempranas.

Los tiempos y la importancia de una viticultura sostenible y respetuosa con los seres vivos para expresar toda la riqueza del terruño son cuestiones ineludibles a las que debemos responder. Anticiparnos al futuro del viñedo y adaptarnos al presente siguen siendo nuestros retos cotidianos, razón por la cual hemos perseguido sin descanso la búsqueda de la excelencia en nuestras mezclas, permitiéndonos con audacia cualquier libertad.

Estos nuevos equilibrios condicionan necesariamente la evolución de nuestros vinos; en términos de tipicidad y sensaciones, también se amplía magistralmente el campo de posibilidades.

Así nació la idea de Collection”.

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de caves





Cada nueva cosecha nos suscita esa misma reflexión, libre de ataduras para expresar el carácter de la añada en una nueva creación, un gran Champagne multiañada dedicado a la gastronomía y dotado de una notable capacidad de envejecimiento.

Collection 246, que representa la mezcla número 246 de la Casa desde su fundación en 1776, se apoya en un ensamblaje de vinos de varias añadas procedente de una selección de parcelas escogidas en el corazón de los terruños de Champagne, en las que priman las prácticas vitícolas sostenibles.





Esta firma única, llena de matices de la añada 2021, encuentra en una Reserva Perpetua creada en 2012 una frescura y una complejidad adicionales, sin perder un ápice del estilo Roederer gracias a una amplia selección de vinos de reserva de cosechas anteriores, criados en fudres de roble francés.

*Así, la libertad guía siempre la mezcla,
en función de lo que nos brinda la Naturaleza.*



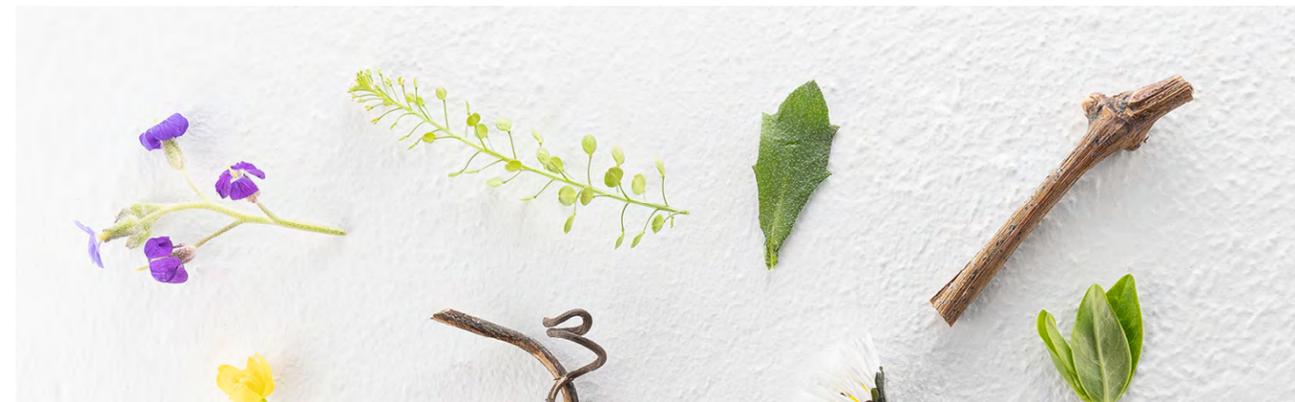


2021 :

UNA VENDIMIA

HEROICA

No habíamos vivido una campaña tan difícil e incierta desde 1958. 2021 fue un año delicado que exigió de nuestros equipos en el viñedo una implicación total. Salvaron la cosecha, pero los rendimientos fueron bajos.



2021, un año fresco y húmedo, podría casi equipararse al clima de antaño de la región de Champagne... Pero fue ante todo una temporada muy dura, marcada por una brotación precoz seguida de episodios de heladas y lluvias abundantes. De hecho, la denominación batió récords de precipitaciones en este año, especialmente a mediados de julio, y la región acabó registrando una de las cosechas más escasas de las últimas décadas.

La mezcla número 246 de la Casa Louis Roederer refleja la frescura, la precisión y la tensión del año. Los chardonnays, presentes en la mezcla en proporciones inusuales, resistieron especialmente bien y dieron uvas elegantes, finas y salinas. Por su parte, los pinots, menos potentes de lo habitual, también captaron el carácter ligero y fresco del año.



*Collection 246 ofrece así una partitura delicada y brillante,
que recuerda el carácter de algunos champagnes blancs de blancs.*





UNA COMPOSICIÓN

Liberada de toda imposición, exclusivamente en busca del mejor vino cada año, la Casa convierte el arte del ensamblaje en parte esencial de su proyecto; ensamblaje de terruños, de orígenes y de vinos.

A MEDIDA





UN ARRAIGO VITICULTOR EN EL “CORAZÓN DEL TERRUÑO”

Fiel a sus raíces, la Casa se esfuerza por reflejar sus orígenes históricos: 1/3 del viñedo de “la Rivière”, 1/3 del viñedo de “la Montagne” y 1/3 del viñedo de “la Côte”.

Se han redefinido todas las parcelas de Collection, las de las propiedades Louis Roederer y las procedentes de sus socios históricos, para conservar solo aquellas que mejor reflejan su identidad, arraigadas en el corazón del terruño de Champagne.

Esta búsqueda de los terruños "expresionistas" de la región de Champagne se concretiza en un entramado de orígenes diversos, de parajes y exposiciones variados, y de tierras con una identidad fuerte, en su mayoría de suelos de creta, los más adecuados para los vinos de guarda. Este enfoque permite no solo gestionar mejor el cambio climático, ofreciendo resiliencia y complejidad, sino también garantizar la frescura de estos vinos, una constante en el “estilo Roederer”.



VINIFICACIÓN A MEDIDA



La vendimia 2021 se caracteriza por vinos frescos y tensos, con un marcado carácter salino, sostenidos por una gran energía y una estructura franca y bien definida.

La constante frescura es fundamental en Collection. Apoyándose en la oportunidad de una mayor madurez, la Casa equilibra y suaviza un vino que gana en consistencia gracias a su Reserva Perpetua. Iniciada con la añada 2012, enriquecida cada año con la última cosecha y conservada para expresar toda su intensidad caliza, esta Reserva Perpetua acentúa la frescura y la complejidad del vino, revelando su resonancia caliza y aportándole así más amplitud, profundidad y relieve.





EL ARTE DEL ENSAMBLAJE

Compuesta en un 55 % por la cosecha 2021, Collection 246 es una oda a los sentidos y al hedonismo. El chef de caves compone cada vez una nueva partitura, inspirándose en la tonalidad de la añada y añadiéndole los vinos de la Reserva Perpetua y los vinos de reserva criados en madera.

La Reserva Perpetua, punto de equilibrio y de frescura, representa el 35 % de la mezcla de Collection 246.



Junto a esta Reserva Perpetua, se ha añadido a la mezcla una proporción significativa de vinos procedentes de añadas anteriores y de parcelas jóvenes de la propiedad Cristal, criados en fudres de roble francés. Estos vinos de reserva, que representan el 10 % de la mezcla de Collection 246, constituyen la marca de la Casa. Equilibran sabiamente la frescura de la Reserva Perpetua y aportan intensidad a la mezcla.



PASO A LA

SINGULARIDAD

Criado durante casi cuatro años en nuestras bodegas, Collection 246 es un champagne fresco, dinámico y etéreo.

Sostenido por la tensión y el equilibrio de la añada, la frescura de la Reserva Perpetua y la complejidad de los vinos de reserva criados en madera, se presenta natural y ligero, exhibiendo una fruta madura, entre ciruela mirabel y cítricos confitados, acompañada de un fino toque amaderado y el encanto de las notas tostadas y yodadas.



DE COLLECTION 246



Su aspecto cincelado, ligero y delicado, se revela poco a poco, con una sensación sávida en torno a notas saladas y calizas. La burbuja suave y cremosa se mantiene en ese registro con una textura aterciopelada, dinámica y viva. El final se prolonga con serenidad y elegancia, sostenido por notas ahumadas y tostadas.

Collection 246 es un champagne preciso, tierno y vibrante a la vez, de una ligereza refrescante. La excepcional proporción de chardonnay lo conduce indiscutiblemente hacia la finura y la elegancia, y le confiere su inimitable dimensión salina.

¡Este champagne epicúreo es el gran vino multiañada de la Casa!



Fiel compañero de la gastronomía, con un gran potencial de envejecimiento, puede disfrutarse ahora o al cabo de varios años, revelando una nueva faceta de su identidad.

El número de Collection, que representa el número de mezclas desde la creación de la Casa Louis Roederer, también permite a todos los amantes del vino elegir el suyo según el grado de juventud o madurez que deseen y aprecien.



*“Cada Collection es un verso libre,
un nuevo capítulo en el universo sensorial
de Louis Roederer. ¡Siempre único,
pero decididamente Roederer!”*

Jean-Baptiste Lécaillon, *Chef de Caves*

*Descubra más información sobre nuestros vinos y los secretos de nuestra Casa
en la aplicación Louis Roederer o escaneando el código que encontrará
en la contraetiqueta de cada botella:*





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.