



COLLECTION,
la liberté du style Roederer !



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E



UNE VISION



TOURNÉE

VERS

L'AVENIR

AU SERVICE DE L'EXPRESSION
DES TERROIRS





« Notre réflexion a débuté il y a plus de dix ans. Le constat était évident : le changement climatique a affecté la Champagne ces trente dernières années et nous l'avons envisagé comme une opportunité, récoltant des raisins à la maturité plus aboutie, au terme de vendanges plus précoces.

L'époque, l'importance d'une viticulture durable et respectueuse du vivant pour exprimer toutes les richesses du terroir, forment autant d'évidences auxquelles nous devons répondre. Anticiper les saisons futures, s'adapter au présent restent nos défis quotidiens ; c'est pourquoi nous avons poursuivi sans relâche la quête d'excellence de nos assemblages, nous autorisant toutes les audaces et toutes les libertés.

Ces nouveaux équilibres conditionnent nécessairement l'évolution de nos vins ; ces possibilités, en termes de typicité et de sensations, élargissent aussi magistralement le champ des possibles.

Ainsi est née l'idée de Collection. »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de caves





A chaque nouvelle récolte, la réflexion se poursuit et s'émancipe ; pour exprimer le caractère de l'année dans une création nouvelle, réaliser un grand vin de Champagne multi-millésimé, voué à la gastronomie et doté d'une remarquable capacité de vieillissement.

Collection 246 – le 246^e assemblage de la Maison depuis sa création en 1776 - s'appuie ainsi sur un assemblage multi-millésimé, issu d'une sélection de parcelles choisies au cœur des terroirs champenois, avec une priorité donnée aux pratiques viticoles durables.





Cette signature unique, riche des nuances de la récolte 2021, trouve dans une Réserve Perpétuelle créée en 2012 une fraîcheur et une complexité supplémentaires, sans ne rien perdre du style Roederer grâce à une large sélection de vins de réserve provenant de récoltes antérieures, élevés en foudres de chêne français.



La liberté guide ainsi toujours l'assemblage, en fonction de ce que nous donne la Nature.

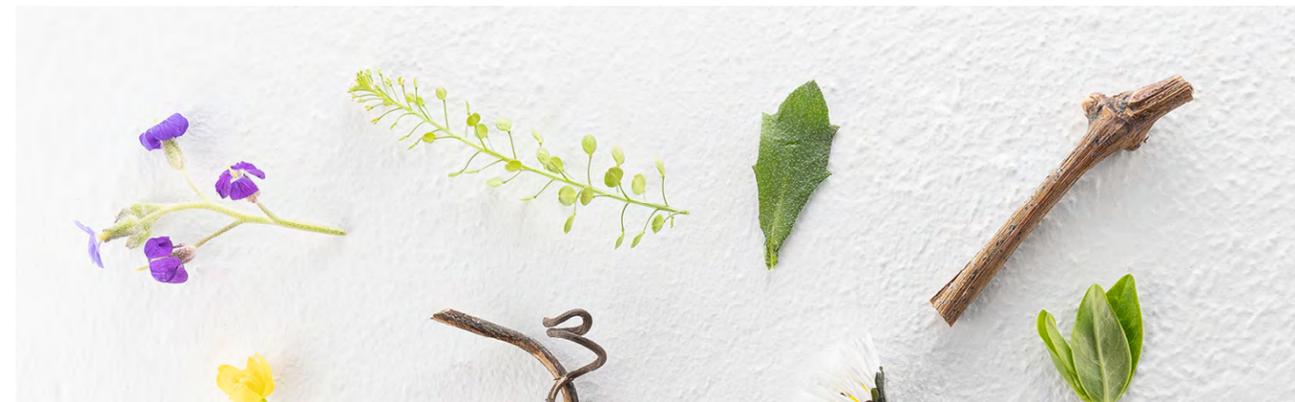


2021 :

UNE VENDANGE

HEROÏQUE

Jamais, depuis 1958, nous n'avions connu campagne si difficile et si indécise. L'année 2021 fut délicate et a nécessité un engagement total de nos équipes au vignoble, qui ont sauvé le millésime. Avec, pour conséquence, de faibles rendements.



Année fraîche et humide, 2021 pourrait presque avoir renoué avec le climat d'antan de la Champagne... Mais ce fut d'abord une saison très éprouvante, marquée par un débourrement précoce suivi d'épisodes de gel et des pluies abondantes. L'appellation a d'ailleurs battu des records de précipitations cette année, notamment à la mi-juillet ; la région a livré in fine l'une des plus petites récoltes de ces dernières décennies.

Ce 246^e assemblage de la Maison Louis Roederer restitue la fraîcheur de l'année, sa précision et sa tension. Les chardonnays notamment, présents dans l'assemblage dans des proportions inhabituelles, ont bien résisté, livrant des raisins élégants, fins et salins quand les pinots ont eux aussi capté le caractère léger et frais de l'année, moins puissants qu'à l'accoutumée.



Collection 246 livre ainsi une partition délicate et chatoyante, qui n'est pas sans rappeler le caractère de certains champagnes blancs de blancs.





UNE COMPOSITION

Affranchie de toute figure imposée, à la recherche exclusive du meilleur vin chaque année, la Maison inscrit plus que jamais l'art de l'assemblage au cœur de sa démarche ; assemblage de terroirs, d'origines et de vins.

SUR-MESURE





UN ANCRAGE VIGNERON DE « CŒUR DE TERROIR »

Fidèle à ses racines, la Maison œuvre à refléter ses origines historiques : 1/3 Vignoble de la Rivière, 1/3 Vignoble de la Montagne et 1/3 Vignoble de la Côte.

Toutes les parcelles de Collection, issues des domaines Louis Roederer et de partenariats de longue date, ont été redéfinies, pour ne garder que les plus adaptées à son identité, ancrées au cœur du terroir champenois.

Cette quête des terroirs « expressionnistes » de la Champagne s'inscrit dans un maillage d'origines diverses, de lieux-dits et d'expositions variés, de terres aux identités fortes, sur des sols de craie le plus souvent, les plus aptes à s'inscrire dans le temps long. Cette démarche permet non seulement de mieux gérer le changement climatique, offrant de la résilience et de la complexité, mais aussi d'assurer la fraîcheur de ces vins, permanence du « style Roederer ».



UNE VINIFICATION SUR-MESURE



La vendange 2021 s'illustre par des vins frais et tendus, au caractère salin affirmé, tenus par une grande énergie, de la droiture et des matières ciselées.

La constance de fraîcheur est fondamentale dans Collection. S'appuyant sur l'opportunité d'une maturité plus aboutie, la Maison équilibre et adoucit une matière devenue plus consistante par sa Réserve Perpétuelle. Débutée avec le millésime 2012, enrichie chaque année de la dernière vendange et conservée pour exprimer toute son intensité crayeuse, cette Réserve Perpétuelle porte encore plus loin la fraîcheur et la complexité du vin, révélant sa résonance calcaire et lui offrant ainsi davantage d'ampleur, de profondeur et de relief.





L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Composée de **55% de la vendange 2021**, Collection 246 est une ode au goût et à l'hédonisme. Le Chef de Cave compose chaque fois une nouvelle partition, s'inspirant de la tonalité de l'année et lui ajoutant les vins de la Réserve Perpétuelle et les vins de réserve élevés sous bois.

La Réserve Perpétuelle, point d'équilibre et de fraîcheur, représente **35% de l'assemblage** de Collection 246.



Parallèlement à cette Réserve Perpétuelle, une part significative de vins issus d'années antérieures et des jeunes parcelles du domaine Cristal, élevés en foudres de chêne français, sont joints à l'assemblage. Signature de la Maison, ces vins de réserve représentent **10% de l'assemblage** de Collection 246. Ils équilibrent judicieusement la fraîcheur de la Réserve Perpétuelle et donnent de l'intensité à l'assemblage.



PLACE À LA

SINGULARITÉ

Élevé près de 4 ans dans nos caves, Collection 246 est un champagne frais, dynamique et aérien.

Porté par la tension et l'équilibre de l'année, la fraîcheur de la Réserve Perpétuelle et la complexité des vins de réserve élevés sous bois, il se livre avec aisance et légèreté, déroulant un fruit accompli, entre mirabelle et agrumes confits, adjoint d'une fine touche boisée et le charme de notes grillées et iodées.



DE COLLECTION 246



Son allure ciselée, tout en légèreté et délicatesse, se dévoile au fur et à mesure, avec une sensation sapide autour de notes salées et crayeuses. La bulle douce et crémeuse soutient ce registre ainsi qu'une texture poudrée, dynamique et vivante. La finale s'étire sereinement et gracieusement, portée par des notes fumées et grillées.

Collection 246 est un champagne précis, tendre et vibrant à la fois, à la légèreté désaltérante. L'exceptionnelle proportion de chardonnay le porte indéniablement vers la finesse et l'élégance, et lui confère cette inimitable dimension saline.

Ce champagne épicurien est le grand vin multi-millésimé de la Maison !



Fidèle compagnon de gastronomie, promis à une longue garde, il s'appréciera dès à présent ou après plusieurs années, révélant alors une nouvelle facette de son identité.

Le numéro de Collection, qui représente le nombre d'assemblages depuis la création de la Maison Louis Roederer, permet aussi à tous les amateurs de choisir leur vin en fonction du degré de jeunesse ou de maturité qu'ils désirent et apprécient.



« Chaque Collection est un pas de côté,
un nouveau chapitre dans l'univers du goût
Louis Roederer. À chaque fois singulier
mais toujours résolument Roederer ! »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

Retrouvez plus d'informations sur nos vins et sur les coulisses
de notre Maison via l'application Louis Roederer, ou en scannant le code
qui se trouve sur la contre-étiquette de chaque bouteille :





Crédits photos :

Louis Roederer / Emmanuel & Quentin

Louis Roederer / Enzo Orlando

—
Champagne Louis Roederer (CLR) — Société anonyme au capital de 3 672 000 € — N.M. 291-001 - RCS Reims B 335 681 169 00017

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

—
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.