



COLLECTION,
La libertà dello stile Louis Roederer!



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E



UNA VISIONE



RIVOLTA

VERSO

IL FUTURO

AL SERVIZIO DELL'ESPRESSIONE
DEI TERROIR





“La nostra riflessione è iniziata più di dieci anni fa. La situazione era chiara: il cambiamento climatico ha colpito la Champagne negli ultimi trent’anni e noi lo abbiamo visto come un’opportunità, raccogliendo uve più mature, al termine di vendemmie più precoci.

I tempi, l’importanza di una viticoltura sostenibile e rispettosa della materia viva per esprimere tutte le ricchezze del terroir, sono tutti aspetti evidenti ai quali dobbiamo dare una risposta.

Prevedere le stagioni future e adattarsi al presente rimangono le nostre sfide quotidiane: per questo motivo abbiamo perseguito senza sosta la ricerca dell’eccellenza dei nostri assemblaggi, concedendoci ogni audacia e ogni libertà.

Questi nuovi equilibri condizionano necessariamente l’evoluzione dei nostri vini; queste opportunità, in termini di tipicità e di sensazioni, ampliano magistralmente anche il campo delle possibilità.

Ecco come è nata l’idea di Collection”.

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de caves





A ogni nuova vendemmia, la riflessione prosegue e si evolve, per esprimere il carattere dell'annata in una nuova creazione, realizzare un grande champagne multi-millesimato, perfetto per la buona tavola e con una notevole capacità d'invecchiamento.

Collection 246 – il 246° assemblaggio della Maison dalla sua fondazione nel 1776 – è frutto di un assemblaggio multi-millesimato proveniente da parcelle selezionate nel cuore dei terroir della Champagne, privilegiando pratiche viticole sostenibili.





Questa personalità unica, arricchita delle sfumature della vendemmia 2021, trova ulteriore freschezza e complessità nella Réserve Perpétuelle creata nel 2012, senza nulla perdere dello stile Roederer, grazie a un'ampia selezione di vini di riserva provenienti da vendemmie precedenti, affinati in botti di rovere francese.

La libertà guida sempre l'assemblaggio, in base a ciò che la Natura ci regala.



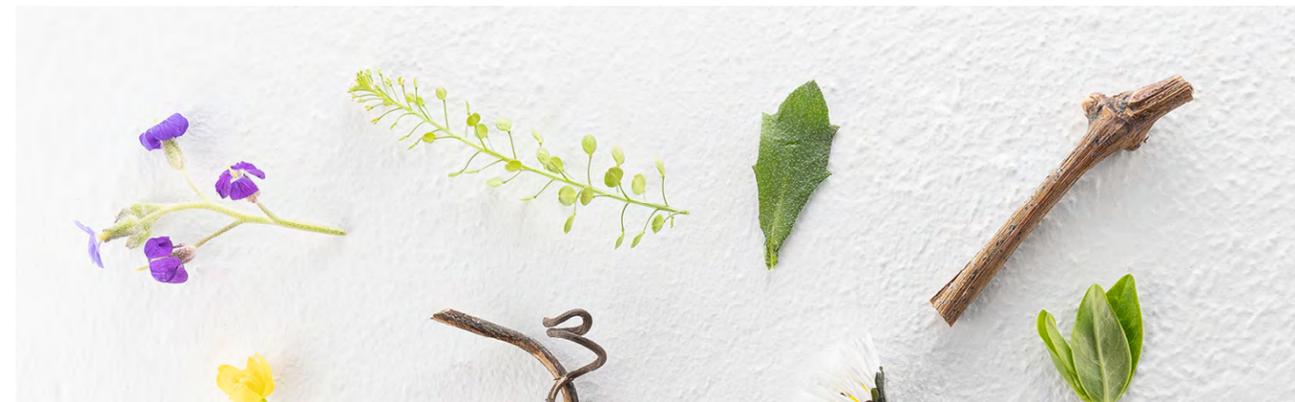


2021:

UNA VENDEMMIA

EROICA

Mai, dal 1958, abbiamo vissuto una situazione così difficile e così incerta. Il 2021 è stato un anno complicato e ha richiesto il massimo impegno delle nostre squadre nei vigneti, che hanno salvato l'annata, registrando comunque delle basse rese.



Il 2021, fresco e umido, sembrava poter riportare il clima della Champagne ai tempi passati... Ma è stata anzitutto una stagione molto impegnativa, caratterizzata da un germogliamento precoce, seguito da gelate e piogge abbondanti che hanno inoltre battuto i record di precipitazioni, in particolare a metà luglio; la regione ha registrato uno dei raccolti più scarsi degli ultimi decenni.

Questo 246° assemblaggio della Maison Louis Roederer restituisce la freschezza dell'annata, la sua precisione e la sua tensione. In particolare, gli Chardonnay, presenti nell'assemblaggio in proporzioni inusuali, hanno resistito bene, regalando uve eleganti, raffinate e saline; anche i Pinot Noir hanno catturato il carattere leggero e fresco dell'anno, sebbene con meno potenza rispetto al solito.



*Collection 246 regala dunque una partitura delicata e cangiante,
che ricorda il carattere di alcuni champagne Blanc de Blancs.*





UNA COMPOSIZIONE

Libera da qualsiasi imposizione, ogni anno alla ricerca esclusiva del miglior vino, la Maison mette più che mai l'arte dell'assemblaggio al centro del suo approccio: un assemblaggio di terroir, di origini e di vini.

SU MISURA





UN APPROCCIO ARTIGIANALE NEL “CUORE DEL TERROIR”

Fedele alle proprie radici, la Maison si impegna a rispettare le sue origini storiche: 1/3 Vigneto de la Rivière, 1/3 Vigneto de la Montagne e 1/3 Vigneto de la Côte.

Tutte le parcelle di Collection, sia quelle che fanno parte delle tenute Louis Roederer, sia quelle dei partner di lunga data, sono state ridefinite, per conservare solo quelle più adatte alla sua identità, legate al cuore del terroir della Champagne.

Questa ricerca dei terroir “espressionisti” della Champagne fa parte un connubio di origini diverse, di località e di esposizioni variegata, di terre dalle identità forti, più spesso su suoli gessosi, i più adatti a uno sviluppo a lungo termine. Questo approccio non solo permette di affrontare meglio il cambiamento climatico, attraverso la resilienza e la complessità, ma anche di assicurare la freschezza di questi vini, prerogativa dello “stile Roederer”.



UNA VINIFICAZIONE SU MISURA



La vendemmia 2021 si distingue per i vini freschi e tesi, dal carattere salino deciso, sostenuti da grande energia, naturalezza e materie cesellate.

La freschezza costante è fondamentale nella cuvée Collection. Sfruttando l'opportunità di una maturazione più compiuta, la Maison bilancia e ingentilisce una materia divenuta più consistente attraverso la *Réserve Perpétuelle*. Iniziata con l'annata 2012, arricchita ogni anno con l'ultima vendemmia e conservata per esprimere tutta la sua intensità gessosa, la *Réserve Perpétuelle* esalta ulteriormente la complessità del vino, rivelandone il carattere calcareo e offrendogli ulteriore ampiezza, profondità e rilievo.





L'ARTE DELL'ASSEMBLAGGIO

Composto per il **55% da vini della vendemmia 2021**, il Collection 246 è un'ode al gusto e all'edonismo. Lo Chef de Caves compone ogni volta una nuova partitura, ispirandosi alla tonalità dell'anno e aggiungendo i vini della *Réserve Perpétuelle* e i vini di riserva affinati in legno.

La *Réserve Perpétuelle*, punto di equilibrio e di freschezza, rappresenta il **35% dell'assemblaggio del Collection 246**.



Parallelamente, alla *Réserve Perpétuelle*, viene aggiunta all'assemblaggio una parte significativa di vini delle annate precedenti e provenienti da giovani parcelle del domaine Cristal, affinati in botti di rovere francese. Firma della Maison, questi vini di riserva, che costituiscono il **10% dell'assemblaggio** dello champagne Collection 246, bilanciano sapientemente la freschezza della *Réserve Perpétuelle*, dando intensità all'assemblaggio.



LASCIATE SPAZIO

ALL'UNICITÀ

Affinato per quasi quattro anni nelle nostre cantine, Collection 246 è uno champagne fresco, dinamico ed etereo.

Sostenuto dalla tensione e dall'equilibrio dell'annata, dalla freschezza della Réserve Perpétuelle e dalla complessità dei vini di riserva affinati in legno, si esprime con disinvoltura e leggerezza, sprigionando un frutto maturo che ricorda la prugna mirabella e gli agrumi canditi, accompagnato da una sottile sfumatura di legno e dal fascino delle note tostate e iodate.



DI COLLECTION 246



Il suo stile cesellato, all'insegna della leggerezza e della delicatezza, si svela a poco a poco, con una sensazione sapida caratterizzata da note salate e gessose. Le bollicine fini e cremose sostengono questo registro, insieme a una texture polverosa, dinamica e vivace. Il finale si distende con morbidezza e grazia, sostenuto da note affumicate e tostate.

Collection 246 è uno champagne preciso, delicato e vivace al tempo stesso, dalla leggerezza dissetante. La percentuale eccezionale di Chardonnay gli attribuisce innegabilmente finezza ed eleganza, unitamente a un'inimitabile dimensione salina.

Questo champagne epicureo è il grande vino multi-millesimato della Maison!



Compagno fedele della buona cucina, destinato a un lungo invecchiamento, potrà essere apprezzato fin da subito o dopo diversi anni, rivelando così una nuova sfaccettatura della sua identità.

245 indica il numero di assemblaggi realizzati dalla nascita della Maison Louis Roederer, permettendo inoltre a tutti gli appassionati di scegliere il proprio vino a seconda del grado di giovinezza o di maturità che desiderano e apprezzano.



*“Ogni Collection è un passo avanti,
un nuovo capitolo nell’universo del gusto
Louis Roederer. Ogni volta unico ma sempre
risolutamente Roederer”!*

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

*Maggiori informazioni sui nostri vini e sul dietro le quinte
della nostra Maison sono disponibili nell’app Louis Roederer
o scansionando il codice presente sulla controetichetta di ogni bottiglia:*





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.