

COLLECTION 247

ÉLABORATION

ORIGINES

1/3 notre vignoble de «la Rivière»
1/3 notre vignoble de «la Montagne»
1/3 notre vignoble de «la Côte»

*Les raisins de nos domaines sont complétés
avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées
«Cœur de Terroir» auprès de vignerons partenaires.*

CÉPAGES

44% Chardonnay
30% Pinot noir
26% Meunier

247^{ÈME} ASSEMBLAGE

RÉSERVE PERPÉTUELLE

27% (2012/2013/2014/2015/2016/2017/
2018/2019/2020/2021)

VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS

5% (2013, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021)

VINS SOUS BOIS

23%

VENDANGE 2022

68%

FERMENTATION MALOLACTIQUE

23%

DOSAGE

7G/L

MILLÉSIME

Cette 247^{ème} vendange chez Louis Roederer se révélera l'exact opposé de 2021 ! Alors que 2021 était sous totale influence «océanique», humide et pluvieuse, voici 2022 sous pleine influence «continentale», particulièrement solaire et globalement sèche !

*Les vendanges se sont déroulées
du 29 août au 13 septembre 2022.*

Collection 247 exprime toute la générosité du fruit de l'année 2022 qui s'associe superbement à l'allure crayeuse et fumée de la Réserve Perpétuelle et à la signature étirée et salivante de Louis Roederer.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur champagne, soutenue et lumineuse. Effervescence très délicate, régulière et contenue.

Bouquet impressionnant par son intensité et sa plénitude : la forte proportion de Meuniers, associée aux Pinots noirs, prend des allures de fruits jaunes solaires et fruités (mirabelle) et de fruits du verger (poire William). Le Chardonnay n'est pas en reste imprimant des notes de pollens, de fleurs blanches suaves, vanillées et chaudes. A l'aération l'autolyse s'exprime dans les épices chocolatées et légèrement torréfiées qui tirent vers les pommes au four.

Bouche à la fois charnue et fraîche. Le fruit juteux apporte du volume caressant et crémeux mais sans lourdeur. C'est une vraie sensation de gourmandise, de délicieux, comme si l'on croquait dans les fruits murs juste cueillis. L'effervescence douce est essentielle ici, car elle apporte de la légèreté onctueuse tout en s'appuyant sur l'énergie d'une petite pointe tannique et amère. Puis vient la finale, étirée, concentrée et suave qui prend des accents crayeux, salins et salivants.



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

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Symbole de la liberté du style Roederer, Collection s’appuie 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 cuvée concentre tous les savoir-faire et illustre l’ambition qualitative de la Maison avec audace.

Cette signature unique, riche des nuances d’une vendange spécifique, est appuyée par l’apport d’assemblages patiemment conservés dans nos caves en une Réserve Perpétuelle créée en 2012, puis sublimée par une large sélection de vins de réserve provenant de récoltes antérieures, élevés en foudres de chêne français.

Le Chef de Caves compose ainsi chaque année un nouvel opus : un vin de caractère à collectionner et à savourer autour d’une belle table.

ORIGINES

Nos vignobles de « la Rivière », « la Montagne », « la Côte »

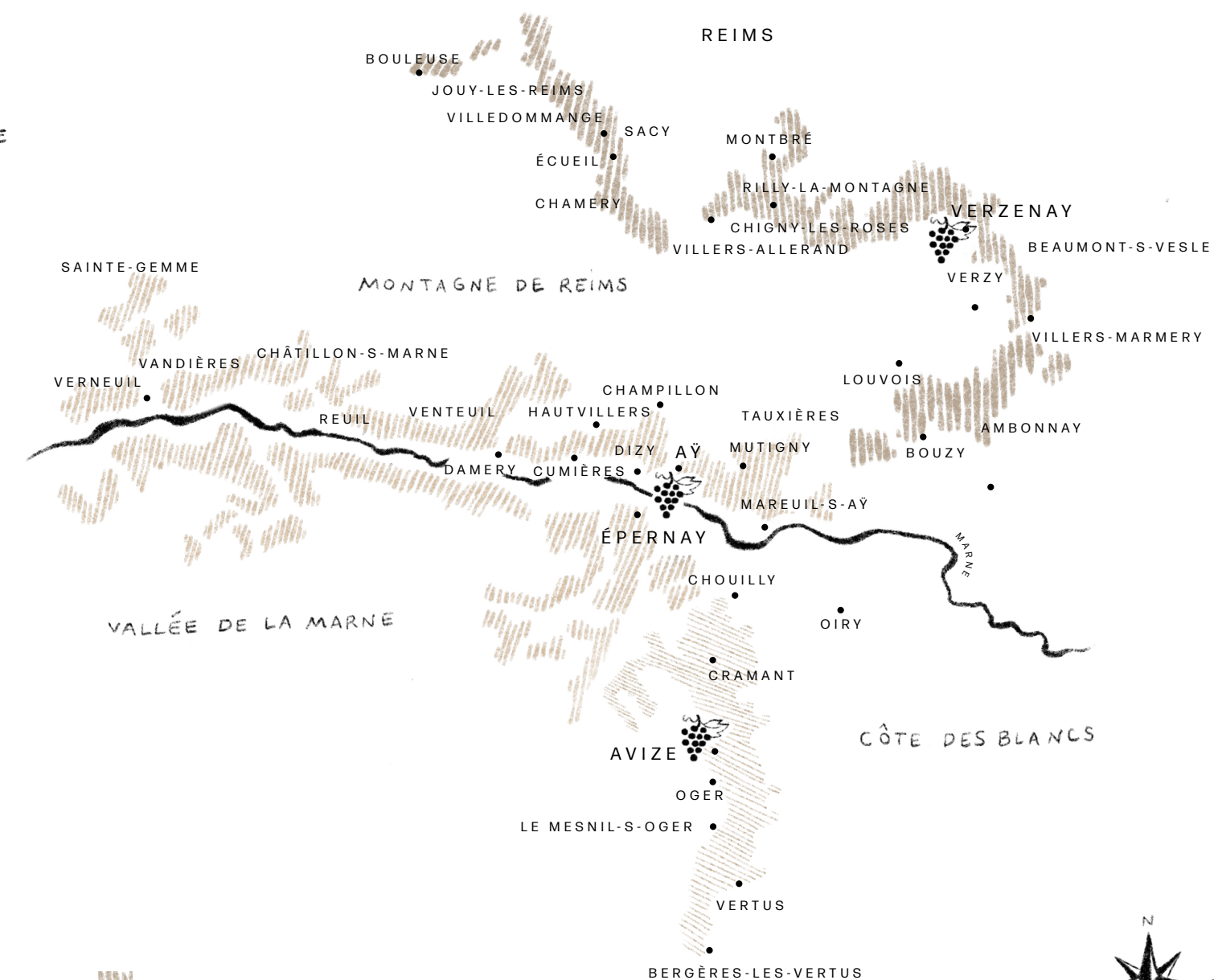
Les raisins de nos domaines sont complétés avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées « Cœur de Terroir » auprès de vignerons partenaires.

CÉPAGES

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

La priorité est donnée à la liberté de l’assemblage, tout en gardant une dominante de Chardonnay et de Pinot noir. Pour plus d’informations, consultez l’application Louis Roederer.

LE VIGNOBLE LOUIS ROEDERER



PRESSOIRS
LOUIS ROEDERER



VILLAGES OÙ SONT
SITUÉES LES PARCELLES
LOUIS ROEDERER



NOTRE VIGNOBLE DE « LA MONTAGNE »



NOTRE VIGNOBLE DE « LA RIVIÈRE »



NOTRE VIGNOBLE DE « LA CÔTE »

