LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE

+

BRUT NATURE 2006

L'HISTOIRE

L'histoire commence en 2003… cette année exceptionnellement solaire, compliquée pour nos vignobles septentrionaux, révéla, pour la première fois, un domaine remarquable au cœur des côteaux historiques de la Champagne, propriété de Louis Roederer.

C'EST L'HISTOIRE DE LA RE-DÉCOUVERTE D'UN DOMAINE SINGULIER… UN VIGNOBLE SÉLECTIONNÉ PAR LA 7ÈME GÉNÉRATION DESCENDANT DE LOUIS ROEDERER !

Situé au cœur des côteaux argilo-calcaire riches en pierres à meulières de Cumières, d'Hautvillers mais aussi de Vertus, cet ensemble de parcelles n'exprima aucun "stress" lors des chaleurs et la sécheresse de l'été 2003. Mieux encore, il donna naissance à des raisins arômatiques, intenses et équilibrés ; ses vins, vinifiés séparément, parcelle par parcelle, se distinguèrent ensuite par une maturité arômatique aboutie, une texture crémeuse et une fraîcheur vibrante.

Des rendements modérés, une vendange rapide, un faible débourbage lié aux températures chaudes de la vendange estivale de 2003, l'absence de chaptalisation et de fermentation malolactique, associés à une fermentation 100% sous bois, furent autant d'événements "anormaux" à l'origine de matières denses, presque astringentes, et d'une incroyable fraîcheur.

Tout ceci nous encouragea à mettre en place une série d'essais en bouteille. Les essais se peaufinèrent en 2003, 2004 et 2005 pour aboutir à un tirage du millésime 2006.

UNE RENCONTRE

La rencontre entre Frédéric Rouzaud et Philippe Starck stimula notre audace et notre créativité au point de pousser cette expérience encore plus loin : les vins de ce domaine seront élaborés à partir de conversations, d'échanges de mots, d'idées, de concepts… à la recherche de l'épure du champagne !

La traduction de ces discussions et de ces mots dans la culture du raisin et l'élaboration du vin constitue l'acte fondateur et créateur de cette cuvée dont la vocation est d'évoluer continuellement, dans un espace de liberté assumée, en s'inscrivant dans une démarche de création contemporaine… la Recherche de l'Œuvre !

Trois mots fondateurs sont ici exprimés dans le Brut Nature 2006 :

_ *Honnêteté et Vérité*

recentrent sur un vin de propriétaire ; un millésime solaire "atypique" ; une terre singulière, argileuse et caillouteuse ; une maturité aboutie et une viticulture en bio-dynamie ;

_ *Abstraction*

fût difficile à appréhender techniquement et incite à rechercher l'épure et simplifier nos pratiques : vendanger le domaine le même jour ; procéder à l'assemblage des raisins sur le pressoir ; débourber très peu et rechercher des fermentations spontanées ; ne pas chaptaliser ; fermenter 100% en cuves bois ; veiller à des élevages longs sans aucun soutirage et travailler les vins suivant les rythmes bio-dynamiques ;

_ *Elégance*

c'est la recherche de la pureté la plus aboutie par une proportion équilibrée, chaque année re-visitée, d'environ 2/3 de Pinot noir et 1/3 de Chardonnay ; absence de fermentation malolactique ; une effervescence douce et sensuelle ; absence de dosage.

UNE EXPÉRIENCE

Comment décrire l'expérience Brut Nature 2006 ??? Au delà des mots !

La couleur or/jaune soutenue est parsemée de reflets lumineux à chaque apparition de bulles brillantes. Le bouquet, intense et précis, laisse apparaître les fleurs printanières, la poire William et les écorces d'agrumes. A l'aération, se développent crescendo les arômes de fruits secs (noisettes légèrement grillées), le caillou chaud, les fumées et la fève de cacao.

La mise en bouche est magistrale *: le palais est emporté dans un tourbillon de saveurs, une énergie juvénile, une dynamique où les acides, la salinité, le caillou, le fruit, la texture crémeuse se juxtaposent et s'entremêlent ;* des déferlantes se succèdent, donnant une sensation d'accélération soudaine, suivie d'une sérénité altière ; la fraîcheur minérale reprend de plus belle, puis s'apaise, et se fond, enfin, dans une élégante texture de velours. Puis vient l'évocation des amers, la légère astringence, qui entrouvrent les portes de la gastronomie et de la vinosité sans jamais prendre le dessus sur l'élégance et la pureté.