

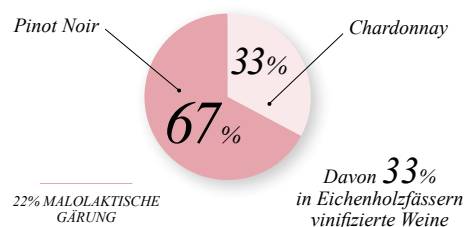

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2013

JAHRGANG

Das Jahr 2013 kennzeichnet ein besonders später Rebenzyklus. Nach einem nicht enden wollenden Winter und einem sehr zaghaften Frühling kam es erst Anfang Juli zur vollständigen Blüte der Weinstöcke, was in der Champagne äußerst selten ist. Glücklicherweise verwöhnte der Sommer die Gegend mit sehr vielen Sonnenstunden und bedachte uns nur mit wenig Regen, was der Reife der Pinot Noirs sowie der Chardonnay-Trauben sehr zugutekam. Die Weinlese im Oktober erfolgte wiederum bei sehr frischen, herbstlichen Temperaturen, sodass es zu sehr eleganten, äußerst frischen und wirklich großen Champagnerweinen kam.

AUSBAU



Was die Kelterung seiner Rosé-Champagner betrifft, hat Louis Roederer im Laufe der Jahre ein Verfahren entwickelt, das in der Champagne einzigartig ist. Durch die sog. Infusion gelingt es nicht nur, die saftige und reife Seite der Pinots Noirs in den Vordergrund zu rücken, sondern auch eine sehr große Frische beizubehalten. Zur Maische der Pinots Noirs wird etwas Saft von Chardonnay-Trauben gegeben,

sodass beide gemeinsam fermentieren und es zu einem perfekten Ergebnis kommt.

Der Ausbau der Cuvée Rosé 2013 erfolgte über vier Jahre in Flaschen. Nach dem Degorgieren sechsmonatige Lagerung zur Nachreife.

Die Dosage beträgt 8 g/l.



Dieser Rosé 2013 wurde mit einem sehr frischen Jahrgangswein hergestellt. Man schmeckt, dass er aus den sehr saftigen Pinot Noirs der – sich in voller Südlage befindenden – Ton-Kalk-Böden in Cumières hervorgegangen ist und ihm zusätzlich die „nördliche“ Frische der Chardonnay-Trauben von Chouilly verliehen wurde. Ein Champagner, dem niemand widerstehen kann!

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Hellrosa leuchtend und glänzend. Einfach wunderbar!

Feine, regelmäßige und ruhige Perlage.

Die Aromenvielfalt des Buketts wird zunächst von einer Frische dominiert, die an Minze sowie an Walderdbeeren und Himbeeren erinnert. Hinzu kommen dann mit Aromen von gerösteten Mandeln und Kakaobohnen die rauchigen und würzigen Noten, die für einen Pinot Noir de Cumières typisch sind. Nicht zu vergessen außerdem ein leicht salziger – an den Ozean erinnernder – Duft.

Ein sanfter, weicher, aber auch sehr frischer, durchdringender Auftakt. Eine perfekte Kombination von Materie und Frische, die sofort den Ton angibt und eine äußerst frische, ausgewogene, lange und leichte Attacke erzeugt. Ein Wein, der am Gaumen zunehmend feiner und schließlich samtweich wird, wobei er auf der Zunge einen leicht salzigen Eindruck hinterlässt, und dessen Tannine an das Fruchtfleisch seiner Trauben erinnern. Frisches, sehr lange nachhallendes Finale.

*Überaus frisch,
ausgeglichen und leicht*