

VINUNIC

LOUIS ROEDERER COLLECTION 242 NV

Art. nr 87511

Pris 2.399 kr

Storlek 3000 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 42%, Pinot Noir 36%,

Pinot Meunier 22%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Ljusgul färg med stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av citrus och lätt brödighet. Collection 242 domineras av Chardonnay som var av exceptionell kvalitet år 2017. Elegant, fyllig, frisk och fruktig smak med citruston och ett avslut med energi och friskhet.

Tillverkning 34% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring Lagras i genomsnitt i tre år på jästfällning samt sex månader efter degorgering. Champagnen är en blend från flera års skördar varav en del kommer från Louis Roederer Reserve-viner som mognat på ekfat i flera år. Collection 242 är en multivintage baserad på en "Perpetual Reserve" ett solera-system med början år 2012, en högre andel fatlagrade reservviner samt årgång 2017

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter.

Information 242nd blend står för skörd nummer 242 Perpetual Reserve: 34% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016) Reserve wines aged in oak: 10% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016) 2017 vintage: 56% Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av etiketten och få all information om innehållet i just din flaska.



Omdömen

Wine Advocate 93+

"Roederer's Brut Premier was created in the 1980s to prove to consumers that we could deliver consistent quality with a blend that compensated for less than perfectly ripe vintages," explains Jean-Baptiste Lecaillon. "We were blending in pursuit of maturity, of ripeness. The concept behind the Brut Collection is the opposite: we're looking for freshness—and we are embracing singularity, something we're emphasizing by enumerating each year's blend." This project has been in the making since 2012, when Lecaillon set aside 21,000 liters of wine to constitute a perpetual reserve aged in large tanks without malolactic fermentation. Sourcing has evolved too: less must is coming from cooperatives, and only vineyards cultivated without the use of herbicides inform the blend. A dedicated team oversees all this, visiting every grower three times per year. And vinification is parcel by parcel to deliver a maximum of blending components. Iteration 242 is based on the 2017 vintage (56%), supplemented by 34% reserve wines from the perpetual reserve established in 2012 and 10% foudre-aged reserve wines. So much for the composition and concept of the new NV Brut Collection 242, but how does it taste? This debut release is very impressive indeed, wafting from the glass with notes of pear, peach, ripe citrus fruit, toasted almonds, fresh pastry and white flowers. Medium to full-bodied, pillowy and textural, it's concentrated and layered, with lively acids, an enlivening pinpoint mousse and a long, sapid finish. Brut Premier was already a very persuasive wine, but the new Brut Collection nevertheless represents a step up. Drink Date 2021 - 2035

Wine Spectator 93 poäng!

Vinunic

www.vinunic.se Regeringsgatan 109, 111 39 Stockholm +46 8 6608415

Om producenten

Ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj

Att Louis Roederer tillhör de allra främsta Champagneproducenterna är alla överens om. De kan också titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" vid The Champagne & Sparkling Wine World Championships.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut. Framgångarna på den ryska marknaden gav ett rejält uppsving åt Roederer som grundades i slutet av 1700-talet men fick sitt nuvarande namn då Louis Roederer tog ledningen i företaget 1827. Roederer är idag ett av de få privatägda familjeföretagen i Champagne.

Roederers höga kvalitet baseras på de förnämliga vingårdslägen som man förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgånglösa storsäljaren Brut Premier NV lagras på större ekfat.

Den svenske världsauktoriteten Richard Juhlin sparar inte på berömmet i sin bok "En doft av Champagne":

"Roederer är onekligen ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj av viner. Standardchampagnen är lysande, rosé och blanc de blancs erbjuder en hustypisk, aristokratisk elegans och årgångsvinet tillhör alltid de bästa. För mig är huset ett av de tre främsta i hela Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångsviner ni kommer över!"