VINUNIC

LOUIS ROEDERER COLLECTION 245 NV



Art. nr 77498
Pris 1.299 kr
Storlek 1500 ml
Producent Louis Roederer
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 41%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 24%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 7,4 g/l
Restsocker 7 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av solmogen citrus, nektarin, lätt brödighet, karamelliserade mandlar, blommor och mineral. Elegant, komplex, frisk och fruktig smak med en hög men välbalanserad syra och fina små bubblor. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 22 augusti och 11 september. 22% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Lagras i genomsnitt i 3 år på jästfällning samt 6 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 245 är en multivintage baserad på en ” Perpetual Reserve” ett solera-system med början år 2012, en högre andel fatlagrade reservviner samt årgång 2020.

Passar till Serveras vid 10°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis smörstekt pilgrimsmussla med brynt smör och hasselnötter eller en ugnsbakad piggvar med sandefjordsås och forellrom. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som 24 månaders Comté eller Gruyère.

Information 245 står för skörd nummer 245 sedan champagnen började produceras. Vinet består främst (55%) av basårgång 2020. Resten av vinet består av 35% "Perpetual Reserve", en blend av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 samt 10% "Reserve wine" som lagrats i ekfat och består av årgångarna 2010, 2013, 2015, 2017, 2018 och 2019. Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av etiketten och få all information om innehållet i just din flaska.

Omdömen

Wine Advocate 92p

Based on the 2020 vintage, Louis Roederer’s NV Brut Collection 245 is stylistically somewhat comparable to the two previous editions, which were based on the 2018 and 2019 vintages. Jean-Baptiste Lecaillon explains that the personality of the wine will change depending on the base year. By identifying the wine with a number, they do not intend to produce the same profile year in and year out, but rather, they will embrace the singularity of each vintage, accepting the different personalities of the base year. It is complemented by a perpetual reserve initiated in 2012, which is stored in large tanks without lees; the reserve provides balance to the warm years like this, as the perpetual component did not go through malolactic fermentation. While a considerable portion of the fruit comes from Louis Roederer's own estates, for this bottling, the blend incorporates purchased fruit as well, particularly Pinot Meunier, which they do not own. Including approximately 43% Chardonnay, the new Brut Collection offers notes of pear, peach and candied orange zest. On the palate, it is medium to full-bodied, textural and fleshy, laden with vibrant acidity and concluding with a nicely defined, delicately saline finish. Drink Date: 2025 - 2033

Wine Spectator 92p
A mineral-driven version, with an airy, chalky-textured mousse. Deftly integrates hints of smoke and oyster shell with flavors of yellow plum, Gala apple, honeysuckle and salted almond. Refined and persistent on the finish. Chardonnay, Pinot Noir and Meunier. Drink now.

Gourmet nr 2 2026 - 18.5p
Stiligt lime- och grönäppelfrisk champagne med lätt rostade toner och en liten krutighet. Helt enkelt väldigt god.

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 år 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 Collection 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. Standarchampagnen 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 årgångviner ni kommer över!"