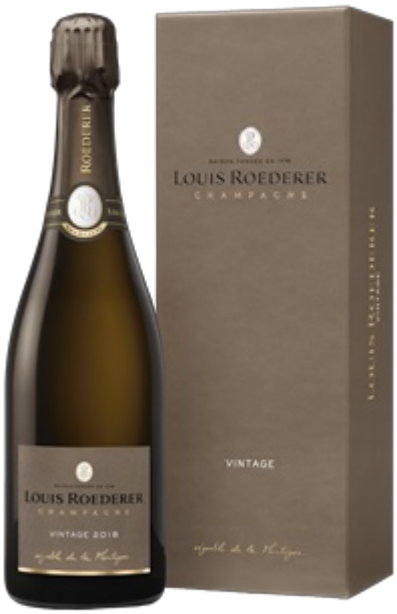
VINUNIC

LOUIS ROEDERER VINTAGE 2018

Art. nr 94904
Pris 799 kr
Storlek 750 ml
Producent Louis Roederer
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 7,5 g/l
Restsocker 7 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga



Karaktär Härlig mousse med fina eleganta bubblor. Djup och nyanserad doft med karakteristiska toner av Pinot Noir från Verzy med inslag av citrus, röda vinbär, blodapelsin, äpplen, päron, vita blommor, örter och en liten angenäm rökighet. Smakrik, koncentrerad och elegant smak med en tydlig, hög men välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta och en härlig fräschör.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 27 augusti och 8 september. 20% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. 28% av vinet har lagrats i ekfat.

Lagring Champagnen kan drickas redan nu, men har en mycket god lagringspotential och kan med fördel lagras 15 år eller mer.

Passar till Serveras vid 10-12°C i lite rymligare champagneglas som aperitif eller till eleganta men smakrika rätter av fisk, skaldjur eller fågel, gärna med smöriga eller nötiga inslag. Vi föreslår halstrade pilgrimsmusslor med jordärtskockspuré, brynt smör och grönt äpple, smörstekt piggvar med Champagne-beurre blanc, potatisfondant, smörslungad spenat och bakad fänkål, smörpocherad hummer med silkeslen blomkålspuré, grön sparris, körvel och en lätt skaldjurssky eller stekt majskycklingnröst med smörstekta kantareller, len potatispuré, späda primörer och en lätt gräddig kycklingsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig risotto med jordärtskocka, karljohansvamp och rostad blomkål. Champagnen passar även utmärkt till olika gärna krämiga men inte alltför kraftiga ostar som Chaource, Brie de Meaux, Brillat-Savarin, 18–24 månaders Comté, Beaufort eller Langres.

Information Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Efter att man tillverkat ett stilla basvin tappas det på butelj. För att vinet ska bli mousserande tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de tirage. Flaskan lagras sedan i svala källare där jästen långsamt äter upp sockret och kolsyra bildas. Efter månader och ibland flera års lagring placeras buteljerna i lutande läge med flaskhalsen nedåt. Successivt ökas lutningen till 90° och jästfällningen som samlats i flaskhalsen fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Flaskan toppas upp med nytt vin samt en liten mängd socker, så kallad dosage, och försluts igen.

Omdömen

Jancis Robinson 17.5p
The 2018 is described as ‘the end of an era’ because the Pinot Noir on north-facing vines in Verzy now achieves such phenolic ripeness that it is possible to make a wine entirely from these grapes. Extremely intense nose with an explosion of life. Light smokiness and crème patissière. By no means bone dry, in fact the fruit is positively exuberant. Like a rich lemon mousse. I like it! Drink Date: 2025 - 2035

Decanter 94p
Louis Roederer's vintage cuvée is 80% hailing from the northern Montagne de Reims in Pinot Noir in the ripe, approachable 2018 vintage, with the remaining 20% in Chardonnay from Chouilly. The inherent freshness of these northern slopes really benefits the style in such a vintage, with a little more precision and restraint than is sometimes present in 2018 even if the sunny cherry, sweet apple and clementine fruit is still aromatically very ripe. This is polished, silken and gently warmed-up with almond macaron richness and toasted brown bread notes, persistent rather than hugely intense but still standing to benefit from further ageing and integration of the brut dosage. Drinking Window: 2026 - 2040

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!"