Louis Roederer „ Collection 244 ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CH000206

Collection 244 představuje osobitější typ vína a tím se odlišuje od krémové vyrovnanosti někdejšího Brut Premier, jednoho z nejspolehlivějších a nejelegantnějších základních cuvée. Collection 244 je zatím jen jakýmsi prototypem toho, čím se série Collection stane v budoucnosti, neboť s každým dalším nově přidaným ročníkem získá věčná rezerva další vrstvu složitosti, minerálnosti i opulentnosti.
V září 2021 došlo v Maison Louis Roederer k jedné z nejvýraznějších změn v moderní historii tohoto slavného šampaňského domu, když bylo léty prověřené cuvée Brut Premier nahrazeno novým cuvée Collection. Základní Brut Premier byl na trhu od roku 1986, tedy dlouhých 35 let a vždy si udržoval extrémně vysoký standard. Jenže region Champagne - a nejen on - v posledních letech prochází obrovskými změnami. Ta nejvýraznější je spojena s globálním oteplováním, postupně tak odpadá nutnost ladit rezervními víny teplejších ročníků kyselejší vína ročníků chladnějších. To přimělo Frédérica Rouzauda přehodnotit zaběhlou praxi míchání svého základního vína, neboť v posledních letech už nejde o zralost, ale o svěžest.
Famózní ročník 2002 byl tím, který přiměl sklepmistra Jean-Baptistu Lécaillona přemýšlet o změně kurzu v dosavadním přístupu, na jehož konci bylo v roce 2012 založení trvalé rezervy v podobě perpetuálně doplňovaných nerezových tanků (s velmi přísným řízením přístupu kyslíku). Právě tato solera (50 % Chardonnay a 50 % Pinot noir) tvoří dnes 36 % nového cuvée, dalších 10 % tvoří směs jednotlivých rezervních vín ze sklizní r. 2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 a 2018, uchovávaných ve velkých dřevěných sudech. Base vin pochází ze sklizně 2019, která byla v pořadí 244 v historii domu L. Roederer. A to je důvod, proč byl název nového cuvée doplněn o tuto číslovku - Collection 244. V dalších letech se bude měnit nejen množství ročníků v trvalé rezervě, ale také číselné označení tohoto cuvée. Každé bude jiné, ale základem bude vždy ona réserve perpétuelle a klasická rezervní vína.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Louis Roederer „ Collection 244 ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Doba zrání je minimálně 3 roky ve sklepě na kvasinkách, kde víno získává svou jedinečnou hloubku a bohatost. Po degorzáži odpočívá dalších 6 měsíců, aby se všechny složky dokonale propojily a dosáhly vrcholné harmonie. S dosáží pouhých 7 g/l je toto šampaňské dokonale vyvážené, nabízí elegantní suchost s nádechem jemné sladkosti. Základ cuvée 244 tvoří ročník 2019, jenž překonal všechny dosavadní teplotní rekordy a stal se tak další výzvou vinařům regionu Champagne. Znepokojení vyvolala již velmi teplá zima. Další vrásky vyvolaly dubnové mrazy (místa bylo možné naměřit až -7 °C), Květen se vyznačoval četnými dešťovými srážkami, takže hrozba plísní byla více než reálná. Během června dorazila první ze dvou vln veder. Tato první byla ještě užitečná (zkrotila plísňovou hrozbu), ale druhá, červencová, která sebou přinesla rekordní teplotu 43 °C, již působila značné problémy. Bylo nutno udělat velmi přísnou selekci hroznů. Povětrnostní podmínky na konci srpna a v první dekádě září už byly méně náročné a většina pěstitelů mohla být spokojena nebo dokonce velmi spokojena s konečnou kvalitou hroznů. Hladiny cukru i kyselin byly uspokojivé a mošty čerstvé, opulentní a výrazně ovocné. Množství sklizně bylo o cca 17 procent nižší než při běžné sklizni v roce 2018 a přibližně pět procent pod pětiletým průměrem. Champagne Louis Roederer je jedním z posledních velkých vinařských domů, které od svého začátku zůstaly v rukou jedné rodiny. Od doby, kdy za víny stojí tandem Fréderic Rouzaud a Jean-Baptiste Lecaillon se neobyčejně zvedla kvalita základních vín. A to je jedna z velkých předností tohoto slavného domu – stabilně vysoká úroveň celé řady vín. V roce 2021 nahradilo základní Brut Premier cuvée Collection, jehož název vždy doplňuje číslo, které značí kolikátá sklizeň tvoří základ vína. V roce 2021 to byla Collection 242, tedy ročník 2017, který byl dvě stě čtyřicátou druhou sklizní vinařství. Nově také charakter tohoto vína dokresluje 20 až 25 % réserve perpétuelle. Prestižními cuvée vinařství jsou Cristal a Cristal rosé. Ta dosáhla takového renomé, že je jejich pití v určitých kruzích známkou společenského postavení. Hrozny, z nichž se víno dělá, pocházejí z nejlepších vinic v kategorii grand cru. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhnout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních Champagne. Louis Roederer je jedno z mála takto velkých vinařství, které dělá více jak 90 % vín z vlastních hroznů. Jean-Baptiste Lecaillon je člověk s velmi otevřenou myslí a smyslem pro detail. Právě on stojí za myšlenkou převést všech 242 hektarů vinic do biodynamického režimu. A právě precizní práce s vinnou révou je jedním z tajemství vysoké kvality vín Louis Roederer. Majitel / manager: rodina Rouzaud / Fréderic Rouzaud a Jean-Baptiste Lecaillon Rozloha vinic: 250 ha

Hlavní parametry

Značka	Louis Roederer
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Louis Roederer Champagne, 21 Boulevard Lundy, 51100 Reims, Francie