

'Collection 242' Brut NV + zwei Champagner-Gläser Champagne Louis Roederer



Genießen Sie Roederers neusten Coup: die Cuvée 'Collection 242', die grandios als 94-Punkte-Schäumer debütiert. Für formvollendeten Genuss legen wir jeder Flasche zwei Roederer-Champagner-Gläser gratis bei!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Louis Roederer
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	jetzt und weitere 3 Jahre
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Falstaff

"Die Nase ist ein Trio aus Mirabelle, salzigem Shortbread und frisch geschnittenem gelbem Apfel: alles schließt auf reifste Frucht. Der Gaumen drosselt diesen Eindruck sofort durch lebhaft Frische und Salzigkeit und der angenehmen Herbe des weissen Zellstoffs unter dicken Grapefruitschalen. Im Kern ist der Wein großzügig und rund. Er zeigte Tiefe und lebendiges, feines Mousse. Die verlockende und köstlich herbe Grapefruit-Bitterkeit kommt im Abgang wieder verführerisch zum Vorschein." - Anne Krebiehl MW

94/100 Punkte James Suckling

"Aromas of cooked apple, bread dough and lemon tart follow through to a full body with round, delicious fruit and a rich, flavorful finish. Yet, it remains tight and fine with lovely, compressed bubbles. New energy and freshness. Medium-to full-bodied with layers of fruit and vivid intensity. Four years on the less. A new-format non-vintage that designates the year of the 242nd harvest, 2017, plus reserve wine of 2009, 2011, 2013, 2014, 2015 and 2016."

Bewertungen und Pressestimmen

17 Punkte - Jancis Robinson

"Deep straw colour and tiny, tiny bead. Really satisfying, complete, beautifully balanced nose with some evolution and richness. A little bit of toastiness and it tastes pretty ripe. Very different indeed from a Brut Zéro champagne! Firm. Some tasters may object to the dosage. But it's a beautiful wine."

92 Punkte - Decanter

"Softly shimmering straw gold, green tints, with a delicate filigree dancing at will around the glass. The nose is gently authoritative; spring flowers garlanding stone fruit, a hint of hawthorn maybe, then lemongrass. The palate has encyclopaedic depth, the intricacies of the Perpetual Reserve weaving their early magic; almond, sloe, gingerbread and apples; the finish has a pleasing twist of bitterness, courtesy of the small percentage of oak-aged reserve wine. Maybe the dosage (8g/L) can come down even further, such is the engaging and subtle complexity harnessed elsewhere?"

Wine in Black-Bewertung: 94 P

"Ja, sind die denn verrückt?", werden einige Schaumwein-Insider hinter vorgehaltener Hand gemurmelt haben. Wie kann eines der traditionsreichsten Champagner-Häuser aufhören, einen seiner etabliertesten Prickler zu vinifizieren? Schließlich gilt der Louis Roederer 'Brut Premier' als einer der höchst bewerteten Champagner seiner Klasse, wie die zahlreichen Auszeichnungen belegen. Ein Beispiel: Bei der jährlichen Verkostung der besten Champagner kürte die Jury der Weinwirtschaft den Schäumer mit atemberaubender Regelmäßigkeit mit dem ersten Platz. Wieso also dieses Risiko?

Bei Roederer wollte man mit der Zeit gehen. Stichwort Klimawandel. Denn tatsächlich sieht man bei Roederer heute nicht mehr die allergrößte Herausforderung darin, die Trauben in der Champagne voll ausreifen zu lassen. Schwieriger ist es, die Frische in den Beeren zu bewahren. Dafür erweiterte Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon die Bestandteile seines Champagners. Für den Vorgänger assemblierte er noch Grundwein aus dem jeweils aktuellen Jahrgang und fügte Reserveweine aus ausgewählten vorherigen Jahrgängen hinzu. Für den 'Collection 242' Brut gab er etwas Neues hinzu. Die Réserve Perpétuelle - eine Basis-Cuvée, die im Edeltank ausgebaut wird. Voilà: der erwünschte Frische-Kick!

Ein raffinierter Kniff, der uns Champagner-Liebhaber mit einem vollendeten, elegant-harmonischen Genusshöhenflug beschenkt. Hat man den 'Collection 242' Brut im Glas, möchte man Jean-Baptiste Lécaillon persönlich gratulieren, denn das Risiko hat sich mehr als gelohnt. Der 'Collection 242' ist ein prickelndes Wein-Monument geworden, das die Kritiker beschwingt: 3x Outstanding und starke 17 Punkte von Jancis Robinson sind hoch verdient ... Ein Adelsschlag und eben ein echter Roederer!

Tasting Note

Mit dem 'Collection 242' Brut offenbart sich eine ausdrucksstarke Champagner-Cuvée, die Perle für Perle duftige Apfelblütenaromen verströmt, fein umwoben von Grapefruit, Pfirsich, Zitruszeste und hauchzarten Vanille-Anklängen und Röstaromen. Dies in Kombination mit frisch-zitronigen und erdig-rauchigen Noten am Gaumen ist das Resultat der feinen Assemblage. Durch das lange Feinhefelager darf man sich der Anklänge an Mandel und Brioche im Champagner erfreuen. Alle Aspekte im Gleichklang ergeben einen Champagner, der an Finesse und Eleganz kaum zu übertreffen ist. Der aktuelle Jahrgang für den 'Collection 242' Brut ist 2017. Also ganz genau die 242. Weinlese, die bei Roederer stattfand. Eine eindrucksvoll lange Zeit, die man mit dem Namen des neuen Edelschäumers würdigt.

Passt zu

Ein Klassiker, vor allem in Verbindung mit Hummer, Jakobsmuscheln oder Garnelen oder als stilvoller Aperitif. Carpaccio vom Rind mit weißem Trüffel, Lammkraftbrühe mit Fenchelgemüse oder milder Ziegenkäse sind ebenfalls höchster Genuss.

Weingut

Als das Haus Louis Roederer 1776 in Reims gegründet wurde, steckte die Erzeugung eines hochwertigen Champagners noch in den Kinderschuhen. Vieles musste noch erfunden werden, um die Qualität des schäumenden Nektars unserer Tage zu erzielen, sogar die kontrollierte Flaschengärung war noch nicht bekannt. Grundlage für den Fortschritt des Hauses war nicht nur die entwickelten Techniken, sondern auch der Ankauf von Weinbergen, die zu den besten Lagen der Champagne zählen.

Das Champagnerhaus Louis Roederer ist seitdem stets im Besitz der Familie geblieben, und dieses Unabhängigkeitsdenken nimmt nach wie vor einen hohen Stellenwert in der Firmenphilosophie ein und prägt die Einzigartigkeit der Produkte. Kaum ein zweites renommiertes Champagnerhaus ist sowohl bei der Presse, als auch beim Publikum so beliebt wie dieses. "Roederer is one of my favorite Champagne houses. Every wine that emerges from this cellar in Reims is impeccable", schreibt der Wine Advocate und fasst damit das Leistungsvermögen in knappen Worten zusammen.

Vinifikation

Champagne Louis Roederer 'Collection 242' Brut NV ist eine Cuvée aus 42 % Chardonnay, 36 % Pinot Noir und 22 % Pinot Meunier. Mit größter Sorgfalt werden die Trauben mit geringen Erträgen gelesen. Die 'Collection 242' ist eine Assemblage aus verschiedenen Jahrgängen: sie besteht zu 56 % aus dem aktuellen Jahrgang 2017, zu 10 % aus Reserve-Weinen (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016) und zu 34 % aus der Réserve Perpétuelle (2012-2016). Die Weine der Réserve Perpétuelle reifen im Edelstahl, die Réserve-Weine reifen in französischer Eiche, teilweise unterlaufen sie auch die malolaktischen Gärung (34 %). Nach vier Jahren auf der Feinhefe kommt der Champagner mit einer Dosage von 8g/l in den Handel.