

ACQUISTATO IL .....

## Champagne Roederer Brut "Collection 245"

s.a.

## L'eleganza che vibra di energia contemporanea



La Vigna

**Terreno** Gessoso, calcareo e argilloso

**Esposizione** Varie esposizioni

Allevamento Densità imp.

**II Vino** 

**Tipologia** 

Provenienza Reims

Uve chardonnay 41%, pinot noir 35%, meunier 24%

Gradazione 12.5% vol Temp. Servizio 10 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Al fine di portare la qualità degli assemblaggi multi-millesimati della maison ancora più lontano e di apportare maggiore trasparenza agli assemblaggi, Louis Roederer si è impegnato in un nuovo approccio con la creazione di Collection. Elaborata a partire da uve provenienti per un terzo ciascuno dai vigneti di "La Rivière", "La Montagne" e "La Côte", Collection è composta da un'annata di base, da vini di riserva invecchiati in legno e da vini provenienti dalla riserva perpetua iniziata nel 2012 e che riprende i principi della solera. Un approvvigionamento proveniente da una rigorosa selezione di parcelle di viticoltori partner completa le uve della maison. Ogni edizione di Collection è così unica eppure sempre rappresentativa dell'identità e del know-how Roederer. 245 per il 245° assemblaggio della maison dalla sua creazione. Collection 245 di Louis Roederer è una cuvée elaborata a partire dall'annata 2020 alla quale sono stati aggiunti il 10% di vini di riserva invecchiati in legno (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019) e il 35% di riserva perpetua (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019). Vinificazione e invecchiamento: Il 22% dell'assemblaggio subisce una fermentazione malolattica. Il dosaggio di questo champagne Brut è di 7g/litro.

Sensazioni Bella tonalità giallo dorato. Effervescenza regolare e dinamica. Bouquet di frutti gialli (pesca noce), agrumi maturi e concentrati (limoni) accompagnati da note dolci di polline/petali che ricordano le mandorle (confetti) e il grano appena tagliato. Incredibile maturità del frutto, complesso e intenso, caratterizzato da spiccate note aromatiche, pure e decise, con sfumature leggermente affumicate. Palato vellutato, carezzevole, ricco e succoso. Le bollicine, quasi salate, sono avvolte in una texture ampia e concentrata. Equilibrio raffinato tra materia e freschezza calcarea fragrante, polverosa e salina che regala un'inebriante sensazione di freschezza. Le note affumicate, leggermente boisé, estendono il finale lungo e deliziosamente cesellato.

Un grande classico che non ha paura di rompere le regole. Collection 245 è lo Champagne che suona come una chitarra elettrica appena accordata: vibrante, preciso, pieno di ritmo. Nato da una selezione impeccabile di vini di riserva e da un'annata d'eccezione, racconta l'arte di Louis Roederer con uno spirito più libero e contemporaneo. Nel calice brilla dorato, con bollicine finissime che salgono come note su una scala musicale. Al naso esplode di agrumi, mandorla tostata e frutta matura; in bocca è una sinfonia di freschezza, profondità e cremosità, chiusa da un finale lunghissimo e irresistibile. È lo Champagne di chi non si accontenta del solito brindisi: perfetto per un aperitivo d'autore, per una cena fuori dagli schemi o per un after party con stile. Collection 245: la tradizione Roederer, ma con l'amplificatore al massimo.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.