



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

LR.

LATE RELEASE

*„Das ausgesprochen gute Lagerpotenzial der Weine
aus der Champagne zeigt sich an diesen voll ausgereiften
und wunderbar frischen Late Release,
die ein ganz besonderes Geschmackserlebnis vermitteln.“*

Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

LATE RELEASE: WENN DIE ZEIT STILLSTEHT

Late Release ist eine Kollektion von Jahrgangschampagnern, deren Ausbau auf Latten um zehn Jahre verlängert wurde und die nach mehr als zwei Jahrzehnten Reifung zu ihrem perfekten Ausdruck gefunden haben.

Diese Jahrgangschampagner, die in den Kellern des Hauses Louis Roederer in absoluter Dunkelheit bei optimaler Temperatur und Luftfeuchtigkeit wie kostbare Schätze gelagert wurden, haben nun ihren Reifehöhepunkt erreicht und ihr volles Potenzial entwickelt, wobei sie ganz neue Facetten offenbaren. Diese Weine charakterisiert ihr Ausbau auf Hefe. Dennoch bewahren sie ihren ursprünglichen Charakter und spiegeln ihr Terroir auf wunderbare Weise.





Jeder von unserem Kellermeister ausgewählte Jahrgangswein ist nun bereit für einen neuen Lebensabschnitt, der ihn in das Universum der Weine zurückholt und der Verkostung zuführt.

„In der Dunkelheit und Ruhe der Keller von Louis Roederer schlummern einige sehr seltene Kostbarkeiten, die mit größter Sorgfalt auf ihre Präsentation vorbereitet wurden ... Bei den Jahrgängen, die ich heute vorstellen möchte, handelt es sich vor allem um edle, vollendet gereifte Champagnerweine aus hervorragenden Lagen, die sich für erlesenste kulinarische Paarungen empfehlen.“

Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister

EINE SYMBIOSE AUS DREI ELEMENTEN


DIE ZEIT.
EINE UNVERGÄNGLICHE
FRISCHE

Am wichtigsten ist für Rosé Late Release die Zeit.
Sie macht diesen Champagner zu dem, was er ist.
Auch nach 20 Jahren zeichnet sich dieser Wein durch
eine wunderbare Frische aus, fast so, als habe er es
geschafft, die Zeit aufzuhalten und in ihrem Wirken
zu bremsen. Ein klarer, kreibiger, perfekt ausgewogener
Champagner mit einer wunderbaren Schwingung
und einer fantastischen Mineralität!



*„Die Zeit eröffnet neue Perspektiven.
Ein so göttlicher Charakter entsteht erst
nach gleich vielen Jahren des Reifens auf Latten
und dann auf dem Korken nach dem Degorgieren.“*

Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister



DER ORT. UNSER WEINBAUGEBIET „LA RIVIÈRE“

Rosé Late Release geht aus dem Herzen unseres Weinbaugebiets „la Rivière“ hervor. Léon Olry Roederer, der Enkelsohn des Gründers, und Camille, seine Witwe, erkannten zu Beginn des 20. Jahrhunderts das ganze Potenzial dieses Terroirs. Sie erweiterten ihren Besitz um die schönsten Einzellagen der Champagne, welche heute zum Unesco-Welterbe zählen.

Die Dörfer Mutigny, Champillon, Hautvillers, Cumères, Mareuil, Épernay und Aÿ sowie Dizy im Zentrum und Chouilly im Osten profitieren von einer wunderbaren Lage auf den historischen Hängen der Champagne und von einem einzigartigen Klima. Hier hat sich die Marne ihren Weg durch das Tal gebahnt und eine ganz besondere Landschaft erschaffen, in welcher regelmäßig dichter Nebel die Weinberge überzieht.

Dieses Mesoklima ist einzigartig für die Weinberge entlang des Flusses im Herzen der Champagne, welche die Grundlage und Identität unseres Rosé bilden. Sie befinden sich an der Schnittstelle dreier geografischer und klimatischer Gegebenheiten: den milden Temperaturen in Flussnähe, dem Schutz der Wälder und dem Kalkstein der Côte. Dies ist in der Tat das einzige Terroir in der Champagne, das eine solche Vielfalt auf kalkhaltigem Untergrund bietet: ein Weinberg, der Pinot Noir und Chardonnay hervorbringt und verschiedene Nord- und Südexpositionen aufweist. Aus dieser Vielfalt gehen Weine von einzigartiger Komplexität, Textur, Aromatik und Ausgewogenheit hervor.



„Diese Übergangslagen sind immer die kraftvollsten und bringen dank ihrer reichen Artenvielfalt die wahre Essenz ihrer Herkunft zum Ausdruck. Es ist wirklich ein außergewöhnlicher und magischer Ort!“

Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister



DAS SAVOIR-FAIRE. EIN EINZIGARTIGES INFUSIONSVERFAHREN

Rosé Late Release ist das Ergebnis eines langen Prozesses und eines ganz besonderen Know-hows des Hauses, welches für seinen unverkennbaren Charakter sorgt: die Infusion. Veredelt wird er anschließend durch eine lange Reifezeit, die auf eine langsame Entwicklung setzt und die ursprüngliche Eleganz und Frische des Rosé Late Release bewahrt.

Der Kellermeister wendet ein in der Champagne einzigartiges Verfahren an. In einer langen und sanften Infusion über – je nach Jahrgang – 6 bis 7 Tage bei niedrigen Temperaturen entwickeln sich Aromen und Textur auf möglichst natürliche Weise. Die reife Saftigkeit des Pinot Noir wird sanft extrahiert und seine außergewöhnliche Frische erhalten bleibt. Anschließend wird der Chardonnay-Saft hinzugefügt, um dem Wein mineralische Noten und Zitrusfruchtaromen zu verleihen.

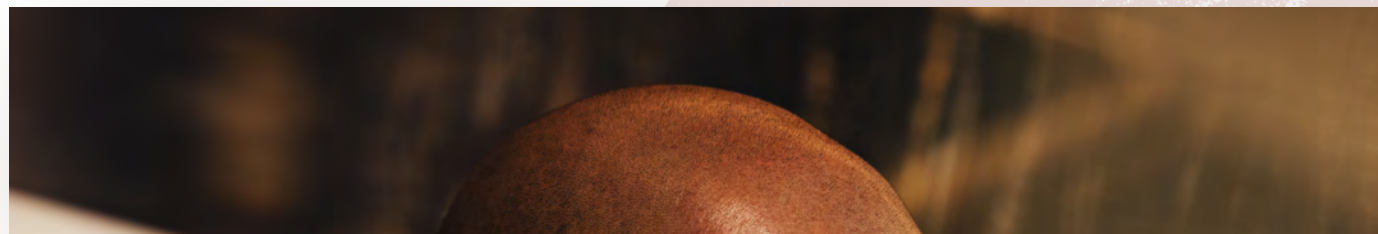
Im Late Release findet dieser elegante Rosé zu seinem verführerischen Charakter und zu seiner unglaublichen Frische. Trotz seiner 20-jährigen Reifung besitzt er eine unglaubliche Energie und hat eine unvergleichliche Finesse, Komplexität und Einzigartigkeit entwickelt, die ihn zum idealen Begleiter erlesener Speisen machen.



GROSSE CHAMPAGNERWEINE, BEGLEITER DER GASTRONOMIE

Rosé Late Release ist dazu bestimmt, sorgfältig ausgewählte Speisen zu begleiten. Nach zehn Jahren Hefausbau und einer langen Autolysephase, welche den Ausdruck von Umami und Jod begünstigt, wird der Champagner degorgiert und ruht viele Jahre in unseren Kellern, wodurch sich Salinität, Geschmeidigkeit und cremiger Charakter verstärken. Die dem Gaumen schmeichelnde Perlage und die leichte Oxidation spiegeln die Kreideböden, aus denen der Wein hervorgegangen ist, und verankern diesen Champagner noch etwas mehr in seiner Matrix.

Mehr denn je ist er Champagner: unendlich komplex, elegant und subtil. Jede Speise, die mit ihm kombiniert wird, hebt seine verschiedenen Nuancen hervor. Aromen und Struktur offenbaren sich, Emotionen und Empfindungen werden vermittelt. Speisen begleiten den Wein, betonen einzelne Noten und verstärken das Geschmackserlebnis. Sie betten ihn in eine Saisonalität, Landschaft und Atmosphäre ein.





FAMILIENGESCHICHT(EN)

Das Haus Louis Roederer hat sich dazu entschieden, die schwierige Kunst der Kombination von Speisen und Wein einem Küchenchef anzuvertrauen, dessen Herz für die Champagne schlägt und der den Reichtum und die Diversität dieser wunderbaren Region zu schätzen weiß. Arnaud Lallement schien uns eine Evidenz, ja im Hinblick auf die enge Verbindung zwischen unseren beiden Familien und auf seinen geschulten Blick in Bezug auf Wein im Allgemeinen und Champagnerweinen im Besonderen eine Notwendigkeit.



In der Tat sind die Familien Rouzaud und Lallement schon seit mehreren Jahrzehnten miteinander verbunden. Bereits in den 1970er Jahren trafen sich die Eltern von Arnaud Lallement und Frédéric Rouzaud in Tinquieux bei Reims im Restaurant. Nachdem Arnaud das Restaurant der Familie 1997 übernommen hatte, blieb der Kontakt bestehen. Aufgrund der gemeinsamen Leidenschaft für Champagnerweine wurde er sogar enger und intensiver. In der Champagne zu wohnen ist wichtig. Der Küchenchef erlebt jede Saison, jede Veränderung, jeden Unbill des Wetters. Und natürlich alle schönen Tage, an denen sich die Rebe der Sonne zuwendet. Den Weinberg zu beobachten und zu erfühlen ist die Voraussetzung, um tagtäglich Gerichte kreieren und Speisen auf Weine abstimmen zu können.



Auch Frédéric Rouzaud inspiriert die wunderbare Vielfalt der Champagne. Als Zeuge und Akteur ihres Erfolgs ist er immer wieder von ihren Weinen und subtilen Nuancen begeistert, die ihn an die feinen Spitzen eines Kleidungsstücks erinnern. „Mit seiner außergewöhnlichen Arbeit hebt Arnaud die Finesse unserer Weine hervor und vergrößert sie durch die Auswahl seiner Produkte und Kombinationen.“



SALINITÄT ALS GEGENPOL

„Wenn ich einen Wein verkoste, öffnen sich mir Türen.“ Arnaud Lallement kennt jeden Jahrgang des Rosé Late Release. Die Kreideböden der Champagne und ihr saliner Charakter sind für ihn verbindendes und inspirierendes Element.

Die salzige Dimension ist für ihn der rote Faden in der Kombination des Rosé Late Release mit Speisen. Sie betont Herkunft und Kreideböden dieser Jahrgangsweine. Die Champagne ist ein Meer aus Salz, das jede Parzelle, jede Ecke des Weinbergs und sämtliche – aus ihren Böden hervorgegangene – Erzeugnisse beeinflusst. Durch diese Kombinationen aus Speisen und Weinen kommt es in diesen Champagnern, welche in den Kellern des Hauses Louis Roederer lange geschlummert haben, zu einer ganz besonderen Resonanz, zu einem perfekten Echo.

Die Auswahl ist das Ergebnis einer intuitiven Arbeit, die von großer Freiheit geprägt ist. „Die perfekte Kombination gibt es nicht. Ich nehme Umgebung und Jahr in mir auf, aktiviere meine Erinnerungen und kreierte so eine Verbindung, welche mit der Resonanz von Texturen und Aromen, Kontrasten und Eindrücken spielt. So unterstreiche ich die Salinität des Weins zum Beispiel mit sorgfältig ausgewählten Pickles aus Zitrusfrüchten. Ohne irgendwelche Verbote spiele ich vor allem mit all diesen Noten und verleihe der Champagne noch mehr Magie, während ich meiner Fantasie freien Lauf lasse und mich amüsiere.“





VIELE VERSCHIEDENE KOMBINATIONEN

Die Welt des Rosé Late Release ist groß und kennt keine Grenzen. Dieser Champagner hat Kombinationen verdient, die sein Aromenprofil und seine Textur stützen. Hier sind ein paar davon, inspiriert durch den derzeitigen Ausdruck des Weins.

Sie vermitteln eine lange, fröhliche Geschmacksreise und feiern diesen Champagnerwein, sobald wir am Tisch sitzen und die Speisen auf unserem Teller genießen. Es ist möglich, darauf zu vertrauen oder den eigenen Gelüsten nachzugeben, Kombinationen abzuwandeln oder genau so zu belassen. Die Wege, die uns Küchenchef Arnaud Lallement aufzeigt, beflügeln unsere Fantasie und nähren unsere Neugier, so dass wir nie vergessen, welcher Platz dem Champagner in unserer Küche zukommt.

1995

Ein großer Rosé-Champagner, der die Frische seines Jahres spiegelt und mit seinem ausgewogenen Charakter und seiner feinen, samtweichen Struktur zwischen Weiß- und Roséwein angesiedelt ist. Im Laufe der Jahre hat er sich zu einem großartigen Champagnerwein entwickelt.

Ein wunderbar ausgeglichener, mineralischer, eleganter Jahrgangsw Wein, der das Weinbaugebiet „la Rivière“ auf herrliche Weise spiegelt. Ein leicht speckiger Wein mit jodhaltigen, würzigen Noten. Aromen von Kakao, gerösteten Haselnüssen und Karamell aus gesalzener Butter vermischen sich mit dem sonnigen Charakter des Terroirs von Cumières, wo die Weinlese immer als erstes stattfindet. Nach Luftkontakt entfalten sich die ausdrucksstarken Reifearomen und der kreidige Charakter des Pinot Noir mit Noten von Pfingstrosen, Zedern und Waldboden. Das Volumen und die Großzügigkeit des Weins weichen einer kalkhaltigen Spannung, die einen schönen Kontrast zur weichen, öligen und schmackhaften Perlage bildet. Das Terroir offenbart das Wesen seiner flachen, rauen Böden, während der Jahrgang das warme Profil des Weins noch verstärkt. Die Zeit steht still in diesem natürlichen Gleichgewicht, in dem die Elemente nahezu miteinander verschmelzen, wobei jedes seine Rolle perfekt ausfüllt, ohne die anderen zu überlagern. Das Finale gibt sich lang und lebendig. Es verfügt über eine wunderbare Säure und erinnert mit seinen kreidigen, salinen Noten an eine frische Meeresbrise.





Die Empfehlungen von Arnaud Lallement

GEGENSATZ LAND & MEER

Mit diesem perfekt ausgeglichenen Champagner lassen sich zahlreiche Speisen kombinieren. Die Spannweite überrascht. Aufgrund seiner an Jod erinnernden Noten ist er ein hervorragender Begleiter zu Krustentieren wie Langusten. Durch seine Raucharomen passt er aber auch wunderbar zu Fleisch (Täubchen, Rind). Naturbelassene Produkte mit in Salz kandierte Zitrusfrüchten und Bratensoße kontrastieren mit dem Champagner und seiner kalkreichen Spannung sowie seinem köstlichen, kreidigen, salinen Finale. Es handelt sich hier um einen der opportunistischsten Jahrgänge, der viele Möglichkeiten der Kombination bietet. Den zugleich lieblichen und frischen Wein prägt der Chardonnay stark.

Zusammensetzung:

51 % Pinot Noir
 49 % Chardonnay
 9 % Weine in Holz ausgebaut
 4 % malolaktische Gärung
 Dosage: 8 g/l
 Degorgierdatum: 16/11/2006

1996

Dieser Rosé-Champagner von 1996 setzt auf herrliche Pinot-Noir-Trauben, deren schmeichelnde, cremige Textur im Finale wunderbar von einer atemraubenden Frische unterstützt wird.

Ein Ausbund an Fruchtigkeit und Frische! In diesem komplexen, fruchtigen Jahrgang spiegelt sich die ganze Ausdruckskraft des Weinbaugebiets „la Rivière“. In der Nase offenbart sich ein Feuerwerk an Aromen von roten Früchten und Pfingstrosen mit rauchigen Anklängen an Speck und Gewürzen, typisch für den Jahrgang, kombiniert mit Noten von frisch gebackenem Gebäck, kandierten Früchten, Honig und Nougat. Die Perlage ist lebhaft und mit Noten von Tabak durchsetzt. Am Gaumen ist der Wein breit und intensiv mit majestätischer Frische, außergewöhnlicher Konzentration und umhüllender Substanz. Dieser Rosé trägt die bezaubernde Handschrift seines Geburtsortes, der von lauen Nächten, kühlen Morgen und warmen Sommertagen geprägt ist und ihm eine fast gerbstoffhaltige Struktur und eine lebendige Perlage beschert hat. Er ist der kraftvolle Ausdruck eines würzigen, saftigen und langen Pinot noir eines kühlen Jahrgangs. Ein „Grand Vin de Champagne“ mit einem energischen und subtil würzigen Abgang, der sich zum Crescendo steigert.





Die Empfehlungen von Arnaud Lallement

DIE ÜBEREINSTIMMUNG DER PFLANZEN

Der Stil des Weins wird sofort von seinen Gewürznoten, Mandeln und Honig geprägt. Großzügige, den Gaumen umschmeichelnde Aromen, die sich perfekt mit Pflanzen kombinieren lassen, zum Beispiel mit kandiertem Grünem Asia-Rettich. Der Rettich wird mit einer Kräuterbrühe und einer Weißweinreduktion fermentiert. Auch ein fermentierter Wirsing kann gut passen. Die Verbindung basiert auf dem Aufeinandertreffen der beiden pflanzlichen Universen. Die Mandelnoten sind die Antwort auf den öligen Rettich, der mit der vibrierenden Säure des Champagners eine Verbindung eingeht. Eine gewagte, sich ergänzende Kombination, bei der die würzige Tonalität des Weins die Richtung angibt.

Zusammensetzung:

56 % Pinot Noir
 44 % Chardonnay
 3 % Weine in Holz ausgebaut
 4 % malolaktische Gärung
 Dosage: 9 g/l
 Degorgierdatum: 14/11/2007

1997

Ein ziseliertes Rosé aus dem Jahr 1997 mit einer großen aromatischen Kraft des Pinot Noir. Seiner immensen Frische kann die Zeit nichts anhaben.

Dieser Champagner mag in einem komplizierten Jahr entstanden sein, in dem die Trauben nur mühsam reiften, dennoch ist er erstaunlich weich und sofort ansprechend. Er offenbart verlockende Noten von Gewürzen, Rauch, Brioche und Zitrusfrüchten, die sich mit roten Früchten, Mokka und Kakao vermischen, ergänzt durch eine reife, saftige Struktur und eine ansprechende geschmeidige Perlage. Die Struktur ist dynamisch und energisch mit einer Frische und Substanz, die wie füreinander geschaffen zu sein scheinen: eine weinige Qualität und Konzentration, aber auch eine unglaubliche Frische. Das schön strukturierte Mundgefühl weicht einer zarten Bitternote von Zitrusfrüchten und einem immer noch kraftvollen Charakter, der fest in seinem Terroir verwurzelt ist, in dem wir das perfekte Gleichgewicht von la Rivière wiederfinden, das eine präzise und leichte Entfaltung der Bläschen ermöglicht. Dynamisch und energisch wie eh und je, ist dieser Champagner heute auf dem Höhepunkt seines Ausdrucks.





Die Empfehlungen von Arnaud Lallement

DIE FRISCHE DES JODS

Bei der Verkostung dieses Jahrgangs stehen Frische und bittere Noten im Vordergrund. Ein kräftiger Wein mit einer wunderbaren Säure, die vom Auftakt bis zum Finale präsent ist und ihm Vollmundigkeit verleiht, ohne ihn seiner Tertiäraromen zu berauben. Die Kombinationsmöglichkeiten mit Speisen sind schier unbegrenzt. Hervorragend passen Gamberoni (große Garnelen aus Ligurien, deren Fleisch an Gambas und deren feiner Geschmack an Langustinen erinnert) mit Kaviar. Die Frische des Jods wird durch eingelegte, kandierte Zitrusfrüchte unterstützt. Sie gibt in der Kombination den Ton an und bahnt sich wie selbstverständlich einen Weg zwischen den würzigen Noten des Pinot Noir und der fetten Textur des Kaviars.

Zusammensetzung:

65 % Pinot Noir
 35 % Chardonnay
 9 % Weine in Holz ausgebaut
 6 % malolaktische Gärung
 Dosage: 8 g/l
 Degorgierdatum: 19/11/2008

1998

Das Jahr 1998 zeigte sich von seiner besonders warmen, reifen Seite. Den Pinot-Noir-Trauben verhalf es zu einem perfekten Reifegrad, welcher sich in einer weinreichen, kraftvollen, fast tanninhaltigen Textur spiegelt.

Dieses besonders großzügige und reife Jahr brachte eine überschwängliche, ausdrucksstarke Aromenpalette mit Noten von kandierten Früchten und frischen roten Früchten (Kirschen und schwarze Johannisbeeren) in Verbindung mit kalkigen und gerösteten Mandelnoten hervor. Es war ein Jahr des ständigen Hinterfragens, in dem der Rosé die perfekte Ausrichtung fand. 25 Jahre später ist die intensive, saftige und verführerische Frucht des Weins immer noch intakt und wird von einer geschmeidigen, kräftigen und weinigen Struktur getragen. Die Textur ist weich, samtig und nahezu tröstlich! Ein frischer Abgang lockert das Ganze mit einer leichten, reifen und tanninhaltigen Bitterkeit auf, die dem Geschmack Tiefe und Beständigkeit verleiht. Dieser Rosé-Champagner gibt sich sofort und vorbehaltlos hin und offenbart eine große Sanftheit, die köstlich und beinahe sinnlich anmutet.





Die Empfehlungen von Arnaud Lallement

WARMER GEWÜRZE

Dieser verführerische Jahrgangsw Wein gibt sich mit seinen kreidigen Grillaromen weinreich, energievoll und ausdrucksstark. Evident scheint ein blauer, gerösteter Hummer mit Paprika, also eine Verbindung aus warmen Gewürznoten und der Kraft des Krustentiers. Eine kräftige, großzügige Kombination, die zwei komplementäre Kräfte und Kontinente zusammenbringt.

Zusammensetzung:

64 % Pinot Noir
 36 % Chardonnay
 6 % Weine in Holz ausgebaut
 7 % malolaktische Gärung
 Dosage: 8 g/l
 Degorgierdatum: 18/11/2009

1999

Ein überaus würziger Rosé-Champagner aus dem Jahr 1999 mit einer wunderbar samtigen Textur und einer herrlichen Frische, in der die ganze Kraft reifer Pinot-Noir-Trauben zum Ausdruck kommt.

Ein berauscher Champagner! Mit seinen Noten von geröstetem Brot, Brioche und Weizen, gepaart mit reifen und konzentrierten schwarzen Früchten (schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren), könnte man meinen, dass es sich um einen Champagner in der Blüte seiner Jugend handelt. Und doch hat er bereits mehr als 20 Jahre in den Kellern von Louis Roederer zugebracht und sich dort langsam und behutsam entwickelt. Mehr ein weißer Champagner als ein Rosé, zeigt dieser Jahrgang eine bezaubernde Frische, jugendlichen Geist, natürliche Eleganz und kristalline Reinheit. Er ist breit, großzügig und vollmundig, dabei aber frisch, ausgewogen und sehr leicht, dank eines außergewöhnlich angenehmen Charakters, der sich am mittleren Gaumen zeigt und auf den höheren Anteil der Reifung in Eichenfässern zurückzuführen ist. Ein Hochgenuss für den Gaumen! Perfekt geschliffen, präzise und unglaublich straff, hat dieser Rosé einen unvergleichlichen Charakter, dem die Zeit nichts anhaben kann. Der lange, großzügige, pudrige und würzige Abgang ist ganz im Zeichen des kalkhaltigen Rivière-Terroirs. Eine Ode an die Frische und den Stil des Hauses Roederer.





Die Empfehlungen von Arnaud Lallement

DIE WIEDERGEFUNDENE SALINITÄT

Dieser Jahrgangswein mit Chardonnay ist seit 1959 der Champagnerwein mit der geringsten Säure. Getragen wird er von einem hohen Anteil an in Eichenfässern ausgebauten Weinen. Seine Perlage ist überaus sanft, ausgesprochen geschmeidig und cremig. Ein fein schmeckender, edler Fisch wie ein Glatthead, gefangen vor der bretonischen Küste, hebt die Salinität des Weins hervor. Diese Kombination ist besonders ausgeglichen. Als Nachspeise eignet sich ein leichtes Dessert aus roten Beeren mit Vanille und geröstetem Krokant.

Zusammensetzung:

53 % Pinot Noir
 47 % Chardonnay
 26 % Weine in Holz ausgebaut
 5 % malolaktische Gärung
 Dosage: 8 g/l
 Degorgierdatum: 24/11/2010



Photos credits:

Victor Bellot / Emmanuel & Quentin / La Maison Noire / Emmanuel Allaire