



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

LR.

LATE RELEASE

"En el umbral de la madurez, sin perder la frescura, estos champagnes Late Release ilustran la capacidad de envejecimiento de los vinos de la región de Champagne y su formidable dimensión gastronómica".

Jean-Baptiste Lécaillon, jefe de bodega

LATE RELEASE, EL TIEMPO SE DETIENE

Late Release es una colección de champagnes de añada que, una vez alcanzado el umbral de la madurez, tras una crianza en rima de diez años y más de dos décadas de envejecimiento, expresan otra faceta de su personalidad.

Cuidadosamente conservados en el interior de las bodegas Louis Roederer, en condiciones ideales de oscuridad, temperatura y humedad, estos champagnes se muestran ahora en la cima de su potencial para revelar una nueva faceta. Son vinos con tonos más marcados por la crianza sobre lías en botella, pero siempre fieles a su terruño de origen.





Cada añada seleccionada por el jefe de bodega renace bajo una nueva luz, ampliando así el espectro de la cata.

"En el silencio y la oscuridad de los pasadizos de las bodegas, algunas de las joyas de la Casa Louis Roederer se preparan para el futuro... Estas añadas que he querido presentar hoy son ante todo grandes vinos de Champagne, seguros de su origen y de sus añadas, que abren de par en par las puertas a los mejores maridajes gastronómicos".

Jean-Baptiste Lécaillon, jefe de bodega

LA SIMBIOSIS DE TRES ELEMENTOS

EL TIEMPO.
FRESCURA INFINITA

El tiempo es fundamental, de hecho, es el verdadero escultor de Rosé Late Release. A pesar de sus más de veinte años de crianza, Rosé Late Release sigue ofreciendo una gran frescura y armonía de gustos y sabores. Es un champagne que detiene el tiempo y ralentiza su evolución. La creta vibra a través de él con más intensidad si cabe, encontrando una resonancia mineral y un punto de equilibrio ideal, en un vino de claridad y evidencia.

*"El tiempo abre una nueva perspectiva;
una epifanía que solo se produce cuando
el vino ha pasado el mismo tiempo
en rima que en botella tras el degüelle".*

Jean-Baptiste Lécaillon, jefe de bodega





EL LUGAR. NUESTRO VIÑEDO DE LA RIVIÈRE

Rosé Late Release nace en el corazón de nuestro viñedo de La Rivière. Fue aquí, a principios del siglo XX, donde Léon Olry Roederer, nieto del fundador, y luego Camille, su viuda, entendieron el resurgir de estos terruños y su potencial. Los viñedos se ampliaron entonces para incluir algunos de los mejores parajes de la región de Champagne, hoy declarados Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, dando inicio así a la segunda oleada de adquisiciones de la Casa.

Los pueblos de Mutigny, Champillon, Hautvillers, Cumières, Mareuil, Épernay y Aÿ, con Dizy en su centro y Chouilly ligeramente al este, forman un círculo climático único, magníficamente situado en las laderas históricas de la región de Champagne. Es aquí donde el río Marne dio forma antaño al valle y dibujó los contornos de este territorio tan especial, donde la niebla desciende y sumerge los viñedos en un mar de nubes.

Este clima único -un mesoclima-, específico de este viñedo de La Rivière en el epicentro de la región de Champagne, constituye la base y la identidad de nuestro Rosé. Aquí, nos hallamos en la intersección exacta de tres entidades geográficas y climáticas, donde encontramos la moderación del río, la protección del bosque y la caliza de la ladera: se trata del único terruño de Champagne que ofrece tanta diversidad sobre esta base caliza; un terruño multivarietal que combina Pinot noir y Chardonnay, con variadas exposiciones norte y sur. De esta diversidad surgen vinos de una complejidad, textura, fragancia y equilibrio únicos.



"Estos terruños de transición son siempre los más poderosos, los más aptos para expresar la esencia de su origen, porque son los más ricos en términos de biodiversidad y también los más variados. ¡Es un lugar increíblemente mágico y excepcional!"

Jean-Baptiste Lécaillon, jefe de bodega



EL SABER HACER. UNA TÉCNICA DE INFUSIÓN ÚNICA

El Rosé Late Release es el resultado de un largo proceso, pero sobre todo es el fruto de un saber hacer muy especial, muy apreciado por la Casa y que forja su identidad: la infusión. Magnificado después por una larga crianza y una lenta evolución, Rosé Late Release preserva su gracia inicial y prolonga su frescura.

El jefe de bodega emplea en el inicio un método especial, totalmente único en Champagne: una infusión lenta, lo más suave posible, durante la cual las uvas infusionan a baja temperatura de seis a siete días, en función de la añada, revelando de forma natural todos sus aromas y su textura. Esto permite extraer suavemente la jugosidad y la madurez de las uvas Pinot noir, preservando al mismo tiempo su gran frescura. A continuación, se añaden los mostos de Chardonnay, que aportan mineralidad y una nota cítrica.

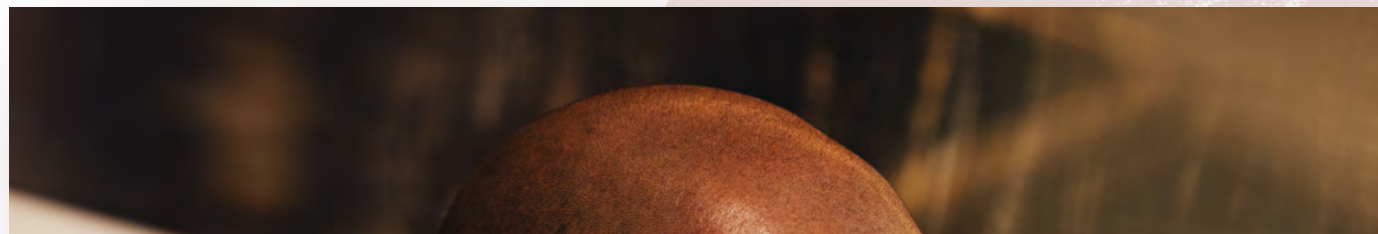
Este elegante rosado encuentra hoy un eco sorprendente en Late Release, la prolongación ideal de su frescura. Porque, a pesar de más de veinte años de espera, sigue irradiando una vibración implacable, alcanzando hoy un grado de finura, complejidad y singularidad que lo hacen especialmente idóneo para la mesa.



GRANDES VINOS DE CHAMPAGNE PARA LA GASTRONOMÍA

Rosé Late Release tiene una formidable vocación gastronómica y se muestra sublime con maridajes cuidadosamente elegidos. Tras diez años de crianza sobre lías y una prolongada fase de autólisis que favorece la expresión de los sabores umami y yodados, el champagne se degüella y se deja reposar varios años en nuestras bodegas; un reposo que ensalza la salinidad y acentúa la cremosidad y la untuosidad de las burbujas. Su efervescencia envolvente y una ligera oxidación retrotraen al vino a su terruño de tiza y anclan aún más el champagne en su matriz original.

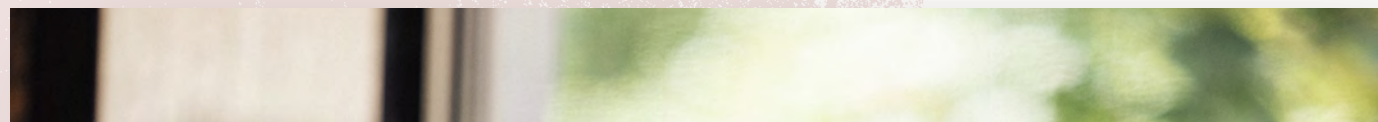
Más champagne que nunca, es también infinitamente complejo, refinado y sutil. Cada maridaje explora diferentes matices. La gastronomía se convierte así en una revelación de aromas y texturas, reflejo de emociones y sensaciones. El maridaje descubre, amplifica y acompaña al vino, situándolo en una estación, un ambiente y un paisaje.





LA HISTORIA DE DOS FAMILIAS

Louis Roederer ha decidido confiar este delicado arte del maridaje a un chef enamorado de la región de Champagne que, al igual que Louis Roederer, celebra la riqueza y la diversidad del genio champañés. El nombre de Arnaud Lallement se impuso como una evidencia, como una necesidad incluso, dado el vínculo indisoluble creado entre las dos familias y su buen ojo para los vinos en general, y los de Champagne en particular.



Efectivamente, las familias Rouzaud y Lallement están unidas desde hace décadas. En los años setenta, los padres de Arnaud Lallement y Frédéric Rouzaud solían reunirse en el restaurante de Tinquieux, en las inmediaciones de Reims. Cuando Arnaud se hizo cargo del restaurante familiar en 1997, los lazos se mantuvieron e incluso se estrecharon gracias a su pasión compartida por los vinos de Champagne. Vivir en la región de Champagne tiene su importancia; el chef siente cada estación y cada movimiento, los caprichos del clima y sus días más bellos, cuando la viña se vuelve hacia el sol. Observar y sentir los viñedos es una fuente de inspiración incondicional y cotidiana para crear no solo platos sino también maridajes.



Frédéric Rouzaud, igualmente inspirado por la diversidad del genio de Champagne, testigo y artífice de este éxito, se sigue emocionando ante los vinos de Champagne, que son "como encaje, con matices sutilísimos". En este sentido, el trabajo de Arnaud es excepcional, porque revela y amplifica la finura de nuestros vinos a través de la elección de sus productos y la apuesta de sus maridajes".



LA SALINIDAD COMO CONTRAPUNTO

"Cuando cato un vino, se me abre una puerta". Arnaud Lallement ha probado todas y cada una de las añadas de Rosé Late Release. La tiza propia de Champagne y su carácter salino le resultan un factor a la vez desencadenante y unificador.

Al chef se le ocurrió entonces esta idea de la dimensión salina como hilo conductor de los maridajes con Rosé Late Release, insistiendo en el hecho de que estas viejas añadas rezuman el terruño de Champagne y su tiza. La región de Champagne es un mar de sal que impregna cada parcela, cada viña, cada producto de la tierra. Aquí, a través de estos maridajes, encuentra una resonancia especial, un eco perfecto en estas añadas que han envejecido durante mucho tiempo en las bodegas de la Casa Louis Roederer.

Sus maridajes están guiados por un enfoque libre e intuitivo. "No existe el maridaje perfecto. Me impregno de mi entorno y de la añada, recurro a mi memoria y mis recuerdos para componer una alianza que juega con la resonancia de texturas y sabores, pero también con los contrastes y la percusión, como con la moderada cantidad de cítricos encurtidos que añado para subrayar la salinidad del vino. Sobre todo, intento jugar con todos estos matices, sin restricciones, para reproducir la magia de la región de Champagne, dando rienda suelta a mi imaginación mientras me divierto.





UNA AMPLIA VARIEDAD DE MARIDAJES

El universo de Rosé Late Release es vasto e infinito: este champagne merece maridajes que respalden a la vez su aroma y su textura. He aquí algunos de ellos, forjados partiendo de su expresión actual.

Como un largo y gozoso viaje sensorial, se trata de evocaciones para celebrar este vino de Champagne siempre listo para llegar a la mesa y acompañar cada plato. Podemos abandonarnos en ellas o liberarnos para dar rienda suelta a nuestros deseos, interpretarlas o seguirlas al pie de la letra. Esta senda trazada por el chef Arnaud Lallement excita nuestra imaginación y alimenta nuestra curiosidad, para que nunca olvidemos el lugar que el champagne ocupa en nuestras mesas.

1995

He aquí un champagne rosado que revela toda la frescura del año, en la frontera entre el blanco y el rosado, con el equilibrio y la finura satinada que caracterizan a una gran añada que se ha convertido, añada tras añada, en todo un clásico de la región de Champagne.

La añada 1995, equilibrada, mineral y elegante, refleja toda la luz de La Rivière. Su dimensión yodada y ahumada, casi de beicon, su toque de especias, combinado con notas de cacao, caramelo de mantequilla salada y avellanas tostadas, se mezclan con el carácter soleado del terruño de Cumières, siempre el primero en vendimiarse. Con la aireación, el Pinot noir toma el relevo, mezclando con complejidad un carácter muy calizo con aromas maduros de peonía, cedro y sotobosque. Al volumen y la generosidad le sigue la tensión caliza, con un magnífico contraste y una burbuja suave, perfectamente untuosa y muy sabrosa; este terruño se revela generalmente en su totalidad; en estos suelos tormentosos y poco profundos, la añada le confiere un perfil aún más cálido. El tiempo queda aquí detenido por el equilibrio natural en el que se funden los elementos, cada uno desempeñando perfectamente su papel sin llegar a imponerse. El final, largo y vigorizante, presenta una hermosa acidez, como una brisa marina con un aire decididamente calizo y salino.





El maridaje de Arnaud Lallement

EL CONTRASTE TIERRA-MAR

Este Champagne, perfectamente equilibrado, se abre a un amplio abanico de maridajes, mostrando una sorprendente versatilidad. Es ideal tanto con mariscos, como la cigala por su sutil toque yodado, como con carnes -pichón o ternera-, realizadas por un matiz ahumado. Los productos crudos, trabajados con cítricos confitados en sal y una salsa elaborada con el jugo de la carne, ofrecen un contrapunto al Champagne, equilibrando su tensión calcárea y su final deliciosamente mineral y salino. Esta añada, una de las más versátiles, destaca por su capacidad de maridar en dos tiempos y su marcada orientación al Chardonnay, suave y aún fresco.

Composición:

51% Pinot noir
49% Chardonnay
9% vinos envejecidos en madera
4% fermentación maloláctica
Dosificación: 8 g/l
Degüelle: 16/11/2006

1996

Este champagne rosado de 1996 rinde homenaje a los lujosos Pinot noirs cuya textura suave y cremosa está magníficamente sostenida por una palpitante frescura final.

¡Una bomba de fruta y frescor! La plena expresión del terroir de la Rivière se aprecia aquí en esta añada potente y afrutada. Es una explosión de aromas, con fruta roja, notas de peonía y matices ahumados y de beicon, incluso especiados, típicos de la añada, combinados con una potencia aromática compleja y matizada que evoluciona sobre notas de pastelería, fruta confitada, miel y turrón, y una burbuja enérgica salpicada de notas de tabaco; Amplio, intenso, con una frescura soberana, ofreciendo una sensación de gran concentración y un cuerpo envolvente, este rosado es un testigo conmovedor de este lugar, donde las noches suaves, las mañanas frescas y los días calurosos de pleno verano esculpen un marco casi tánico y una efervescencia alegre e insistente. Es toda la fuerza expresiva de un Pinot noir sabroso, jugoso y largo expresada en una añada de frescura: un gran vino de Champagne con un final enérgico y finamente especiado que se revela in crescendo.





El maridaje de Arnaud Lallement

EL ACORDE VEGETAL

Espicias, almendras y miel definen de inmediato el estilo del vino. Un color generoso y envolvente que combina a la perfección con verduras, como por ejemplo un rábano verde confitado. Se trata de un rábano fermentado y encurtido con un caldo de hierbas y una reducción de vino blanco. La versión fermentada de la col de Pontoise también funcionaría bien. El maridaje se basa en el encuentro entre estos dos universos vegetales donde la almendra responde a la untuosidad del rábano y este, a su vez, se une a la vibrante acidez del champagne. Es una combinación atrevida y complementaria en la que el carácter especiado del vino hace de hilo conductor.

Composición:

56% Pinot noir
 44% Chardonnay
 3% crianza en madera
 4% crianza en madera
 Dosificación: 9 g/l
 Degüelle: 14/11/2007

1997

Este rosado de 1997 está tallado por la potencia aromática del Pinot noir, que resiste el paso del tiempo gracias a una extraordinaria frescura.

Impulsado por una añada desigual, con una maduración difícil, este champagne es de una suavidad sorprendente y de una evidencia increíble. Despliega bellas notas de especias, humo y brioche, cítricos, frutos rojos, moca y cacao en una madurez jugosa, en torno a una burbuja esbelta y confortable. La estructura es dinámica, magnífica en su vitalidad y energía, donde frescura y sustancia se encuentran sin cesar: hay vino y concentración, pero también una gran frescura. Su perfil es vinoso, con una hermosa textura que evoluciona hacia un fino amargor, cítrico, con un carácter todavía potente y firmemente arraigado en su terruño. Este es el punto de equilibrio de La Rivière, donde nace la burbuja con mayor nitidez y claridad. Todavía muy dinámico y vivaz, este champagne se encuentra en su apogeo.





El maridaje de Arnaud Lallement

LA FRESCURA DEL YODO

La frescura y las notas amargas guían la degustación de esta añada.

Es un vino potente, con una gran acidez que lo sostiene en todo momento, dotándole de cuerpo sin despojarlo de los finos aromas terciarios.

Siendo infinitas las combinaciones gastronómicas, nos inclinamos por los gamberoni (grandes camarones pescados en las aguas profundas de Liguria, que recuerdan a las gambas por la densidad de su carne y a los langostinos por la finura de su sabor), equilibrados con caviar. La frescura del yodo, avivada por los cítricos encurtidos confitados, dirige el maridaje y se abre paso entre las especias del Pinot noir y la textura grasa del caviar.

Composición:

65% Pinot noir
 35% Chardonnay
 9% crianza en madera
 6% fermentación maloláctica
 Dosificación: 8 g/l
 Degüelle: 19/11/2008

1998

El año 1998, particularmente cálido y maduro, contribuyó a la perfecta maduración de las uvas Pinot noir, que aparecen aquí con una textura vinosa y potente, casi tánica.

Este año generoso y maduro brindó una exuberante gama de aromas radiantes de fruta confitada, fruta roja fresca y ácida, y ligeramente alcoholizada (cereza y grosella negra) combinados con notas calizas y almendras tostadas.

Fue un año de nuevos planteamientos en el que el rosado encontró una vía perfecta de realización: la fruta jugosa, intensa y seductora sigue apareciendo, veinticinco años después, casi intacta, rodeada de un marco sereno, potente y vinoso, con la sensación de un mosto plenamente maduro. La textura es suave y embaucadora, ¡incluso reconfortante! El final fresco realza la impresión general, con un ligero amargor maduro y tánico que añade profundidad y prolonga el sabor. Este champagne rosado se entrega plenamente, de inmediato y sin reservas, revelando una gran dulzura a la vez sensual y deliciosa.





El maridaje de Arnaud Lallement

LA CALIDEZ DE LAS ESPECIAS

Una vinosidad vigorizante y una gran potencia se dan cita en esta añada sumamente seductora, con un deje tostado y calizo. Un bogavante azul asado con pimentón, que combina la calidez de las especias con la potencia del marisco, es una apuesta ganadora. Un maridaje entre potencia y generosidad, que aúna dos fuerzas complementarias y une dos continentes.

Composición:

64% Pinot noir
36% Chardonnay
6% crianza en madera
7% fermentación maloláctica
Dosificación: 8 g/l
Degüelle: 18/11/2009

1999

¡Este champagne rosado de 1999 es la expresión de uvas Pinot noir plenamente maduras, cuya textura sedosa y fresca crean una sensación de increíble sapidez!

¡Un champagne alegre y jovial! Con sus notas de pan tostado, brioche y trigo, y sus frutos negros maduros y concentrados (grosella negra y arándanos), se diría que este champagne está a punto de eclosionar... Y, sin embargo, ya ha pasado más de veinte años esperando y madurando lentamente en las bodegas de la Casa. Antes champagne que rosado, esta añada cautiva por su frescura, su carácter juvenil, su elegancia natural y su dimensión cristalina muy pura. De perfil amplio, generoso y con cuerpo, pero siempre fresco, equilibrado y ligero, sin pesadez, gracias a un increíble carácter sabroso que se afirma en el paso de boca, debido a una mayor proporción de crianza en fudres de roble. ¡La impresión de sapidez es total! Afilado, preciso y con una tensión magistral, este rosado deja su impronta y parece imperturbable al paso de los años. El final es largo y generoso, empolvado y especiado, conservando la huella caliza de La Rivière. ¡Una oda a la frescura y al estilo Roederer!





El maridaje de Arnaud Lallement

SALINIDAD REDESCUBIERTA

Con más Chardonnay de nuevo en la mezcla, esta añada es también la menos ácida de la región de Champagne desde 1959. Potenciada por una mayor proporción de vinos envejecidos en roble, desarrolla una burbuja muy suave, particularmente untuosa y cremosa. Un pescado como el rémol de la costa bretona, de sabor delicado y sutil, realza la salinidad del vino en un maridaje solidario. Se trata de un maridaje equilibrado que puede prolongarse con un postre ligero de frutos rojos y vainilla acompañado de un guirlache tostado.

Composición:

53% Pinot noir
47% Chardonnay
26% vinos envejecidos en madera
5% fermentación maloláctica
Dosificación: 8 g/l
Degüelle: 24/11/2010



Photos credits:

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