



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

LR.

LATE RELEASE

« Aux portes de la maturité, toujours sur la fraîcheur,
ces champagnes *Late Release* illustrent la capacité
de vieillissement des vins de Champagne
et leur formidable dimension gastronomique. »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

LATE RELEASE, LE TEMPS SUSPENDU

Late Release est une collection de champagnes millésimés, dont l'élevage « sur lattes » a été prolongé d'une dizaine d'années et qui expriment, à l'aune de plus de deux décennies de vieillissement, parvenus aux frontières de la maturité, un autre visage de leur personnalité

Précieusement conservés au sein des caves Louis Roederer, dans des conditions d'obscurité, de température et d'hygrométrie idéales, ces champagnes sont aujourd'hui proposés au sommet de leur potentiel pour révéler une nouvelle facette. Ce sont des vins aux tonalités plus marquées par l'élevage « sur lies » en bouteille mais toujours fidèles à leur terroir d'origine..





Chaque millésime sélectionné par le Chef de Caves
renaît alors sous un jour nouveau, élargissant ainsi
le spectre de la dégustation.

*« Dans le silence et l'obscurité d'entrelacs de cave
se préparent pour demain quelques joyaux de la Maison
Louis Roederer... Ces millésimes que j'ai choisi de présenter
aujourd'hui sont avant tout de grands vins de Champagne,
sûrs de leur origine et de leurs années, ouvrant larges
les portes des plus beaux accords gastronomiques. »*

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

LA SYMBIOSE DE TROIS ÉLÉMENTS

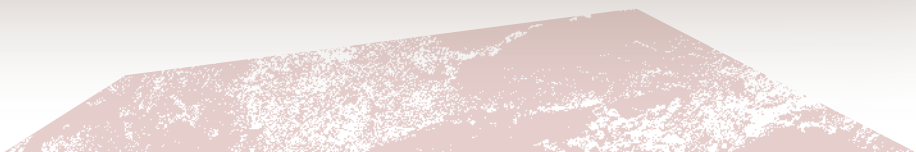
LE TEMPS. UNE FRAÎCHEUR INFINIE

Le temps est fondamental, c'est même le véritable sculpteur de Rosé Late Release. Toujours d'une grande fraîcheur malgré plus de vingt ans de vieillissement, offrant une grande harmonie de goûts et de saveurs, Rosé Late Release est un champagne qui suspend le temps et freine son évolution ; la craie continue de vibrer de plus belle à travers lui, trouvant une résonance minérale et un point d'équilibre idéal, dans un vin de clarté et d'évidence.



« Le temps ouvre une nouvelle perspective ;
une épiphanie qui advient seulement lorsque
le vin a passé un temps équivalent « sur lattes »
puis « sur bouchon » après dégorgement. »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves



LE LIEU. NOTRE VIGNOBLE DE LA RIVIÈRE

Rosé Late Release naît au cœur de notre vignoble de la Rivière ; c'est ici qu'au tournant du XX^e siècle, Léon Olry Roederer, petit-fils du fondateur, puis Camille, sa veuve, avaient capté l'émergence de ces terroirs et leur potentiel. Le vignoble est alors élargi aux plus beaux lieux-dits de la Champagne, aujourd'hui inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, amorçant ainsi la deuxième vague d'achats de la Maison.

Les villages de Mutigny, Champillon, Hautvillers, Cumières, Mareuil, Épernay et Aÿ, Dizy en son centre et Chouilly légèrement à l'est forment ainsi un cercle climatique unique, magnifiquement situé sur les coteaux historiques de la Champagne ; c'est ici que la rivière de la Marne a, autrefois, creusé la vallée et dessiné les contours de ce territoire bien particulier où le brouillard descend et recouvre le vignoble dans une mer de nuages.

Ce climat singulier - mésoclimat -, spécifique à ce vignoble des bords de la rivière, à l'épicentre de la Champagne, forme le socle et l'identité de notre Rosé. On se trouve en effet ici à l'exacte intersection de trois entités géographiques et climatiques, où l'on retrouve la douceur de la rivière, la protection de la forêt et le calcaire de la Côte : c'est bien le seul terroir de Champagne à offrir autant de diversité sur ce socle de craie ; un terroir multicépage mêlant Pinot noir et Chardonnay, aux expositions variées nord et sud. De cette diversité naissent des vins à la complexité unique, de texture, de parfums et d'équilibre.



« Ces terroirs de transition sont toujours les plus puissants, les plus aptes à exprimer l'essence de leur origine, car ils sont les plus riches en terme de biodiversité, les plus variés aussi. C'est un lieu tellement magique et exceptionnel ! »

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves



LE SAVOIR-FAIRE.
UNE TECHNIQUE
D'INFUSION UNIQUE

Rosé Late Release naît d'un long processus ; il est surtout le fruit d'un savoir-faire bien particulier cher à la Maison et qui forge son identité : l'infusion. Magnifié ensuite par son long vieillissement et son évolution lente, Rosé Late Release préserve ainsi sa grâce initiale et étire sa fraîcheur.

Le Chef de Caves emploie donc à l'origine une méthode particulière, tout à fait unique en Champagne ; une infusion lente, la plus douce possible au cours de laquelle les raisins infusent à basse température pendant 6 à 7 jours selon le millésime, et offrent tous leurs parfums et leur texture, de façon naturelle. Cela permet d'extraire en douceur le côté juteux et mûr du Pinot noir tout en préservant une très grande fraîcheur. Par la suite sont ajoutés les jus de Chardonnay qui apportent de la minéralité et une note d'agrumes.

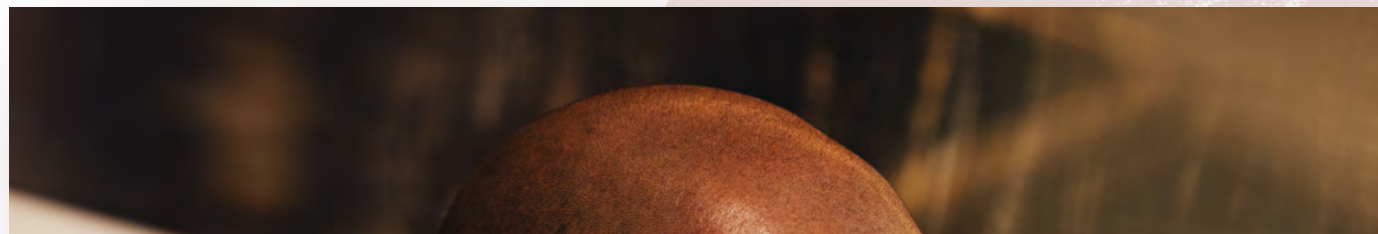
Ce rosé élégant trouve aujourd'hui en Late Release un écho saisissant, le prolongement idéal de sa fraîcheur. Car malgré plus de vingt ans d'attente, il rayonne toujours d'une implacable vibration, atteignant aujourd'hui un degré de finesse, de complexité et de singularité qui le destinent particulièrement à la table.



DE GRANDS VINS DE CHAMPAGNE, COMPAGNONS DE LA GASTRONOMIE

Rosé Late Release porte une formidable vocation gastronomique et se révèle merveilleusement autour d'accords soigneusement choisis. Après dix ans de vieillissement sur lies et une phase d'autolyse prolongée qui favorise l'expression des saveurs d'umami et de l'iode, le champagne est dégorgé et laissé au repos de longues années encore dans nos caves ; la salinité est alors exaltée, le crémeux et l'onctuosité de la bulle accentués. L'effervescence enveloppante, la légère oxydation ramènent le vin vers son terroir de craie et ancrent un peu plus le champagne dans sa matrice originelle.

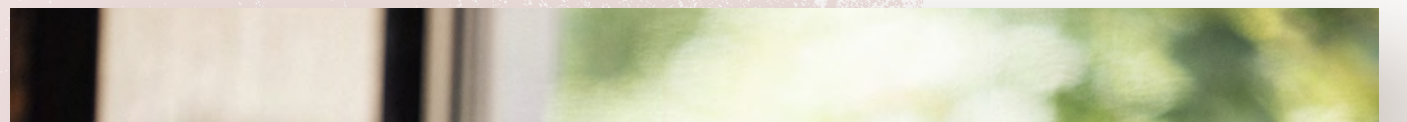
Plus champagne que jamais, il est aussi infiniment complexe, raffiné et subtil et chaque accord en explore les différentes nuances. La gastronomie est ainsi un révélateur d'arômes et de textures, un miroir d'émotion et de sensations ; l'accord dévoile, amplifie et accompagne le vin, l'inscrivant dans une saisonnalité, une atmosphère et un paysage.





HISTOIRE(S) DE FAMILLES

La Maison Louis Roederer a choisi de confier cet art délicat de l'accord à un chef amoureux de la Champagne qui, comme elle, célèbre la richesse et la diversité du génie champenois. Le nom d'Arnaud Lallement s'est imposé comme une évidence, une nécessité même au regard des liens pérennes tissés entre les deux familles, et de son regard aiguisé sur les vins en général, ceux de Champagne plus particulièrement.



Les familles Rouzaud et Lallement sont en effet liées depuis plusieurs décennies. Dès les années 70, les parents d'Arnaud Lallement et de Frédéric Rouzaud se retrouvaient au restaurant de Tinquieux, aux abords de Reims. Lorsqu'Arnaud a repris la table familiale en 1997, les liens ont perduré, et se sont même entretenus et resserrés à l'aune de leur passion commune pour les vins de Champagne. Habiter la Champagne a son importance ; le Chef en ressent chaque saison, chaque mouvement, les aléas du climat comme ses plus belles journées où la vigne se tourne vers le soleil. Observer et ressentir le vignoble est une source inconditionnelle et quotidienne d'inspiration pour la création de plats mais aussi d'associations.



Tout aussi inspiré par la diversité du génie champenois, témoin et artisan de cette réussite, Frédéric Rouzaud s'émeut toujours des vins de Champagne, qui sont « comme de la dentelle, aux nuances si subtiles. A ce titre, le travail d'Arnaud est exceptionnel car il révèle et amplifie la finesse de nos vins par le choix de ses produits, le parti pris de ses associations. »



LA SALINITÉ EN CONTREPOINT

« Quand je déguste un vin, une porte s'ouvre ».
Arnaud Lallement a goûté chaque millésime de Rosé Late Release et la craie champenoise, son caractère salin lui sont apparus comme l'élément à la fois déclencheur et fédérateur.

Le Chef a alors pensé cette dimension saline comme le fil rouge des accords avec Rosé Late Release, insistant sur le fait que ces millésimes anciens transpirent la Champagne et sa craie. La Champagne est une mer de sel qui imprègne chaque parcelle, chaque carré de vigne, chaque produit de la terre. Elle trouve ici, à travers ces accords, une résonance particulière, un écho parfait dans ces cuvées qui ont longuement vieilli dans les caves de la Maison Louis Roederer.

C'est un travail libre et intuitif qui a guidé ces accords.
« Il n'existe pas d'accord parfait. Je m'imprègne de mon environnement, de l'année, je fais appel à mes souvenirs, ma mémoire, pour composer une alliance jouant à la fois sur la résonance des textures et des goûts, mais aussi les contrastes et les percussions, comme avec les pickles d'agrumes que j'ajoute parcimonieusement pour souligner la salinité du vin. Je cherche avant tout à jouer sur toutes ces nuances, sans interdits, pour restituer un peu plus de la magie champenoise, laissant libre cours à mon imaginaire mais aussi en m'amusant. »





UNE VARIATION D'ACCORDS

L'univers de Rosé Late Release est vaste et infini : ce champagne mérite des accords qui soutiennent à la fois son aromatique et sa texture.

En voici quelques-uns, forgés à l'aune de leur expression actuelle.

Ce sont des évocations, comme un long voyage gustatif et joyeux, pour célébrer ce vin de Champagne si prompt à passer à table, à se glisser sur le bord de l'assiette. On peut s'y fier ou s'en détacher pour laisser libre cours à ses envies, les interpréter ou les suivre à la lettre. Ces sillons tracés par le chef Arnaud Lallement ouvrent nos imaginaires et nourrissent notre curiosité pour ne jamais oublier la place que le champagne occupe sur nos tables.

1995

Voilà un champagne rosé qui livre toute la fraîcheur de l'année, à la frontière entre blanc et rosé, avec cet équilibre et cette finesse satinée signature d'un grand millésime devenu, année après année, un véritable classique champenois.

Millésime d'équilibre, minéral et élégant, 1995 renvoie la pleine lumière de la Rivière. Sa dimension iodée et fumée, presque lardée, sa touche épicée, associée à des notes de cacao, de caramel au beurre salé et de noisettes torréfiées, se mêlent au caractère solaire du terroir de Cumières, toujours le premier à être vendangé. A l'aération, le Pinot noir prend la main en mêlant avec complexité un caractère très crayeux avec des arômes de maturité comme la pivoine, le cèdre et le sous-bois. Au volume et à la générosité succède la tension calcaire, dans un contraste magnifique et une bulle douce, parfaitement huilée, très savoureuse ; ce terroir se livre généralement très entier ; sur ces sols tourmentés peu profonds, le millésime lui imprime un profil plus chaleureux encore. Le temps est ici suspendu par cet équilibre naturel où les éléments fusionnent, chacun jouant parfaitement sa partition sans jamais s'imposer. La finale révèle une belle acidité, longue, vivifiante, telle une brise marine à l'allure résolument crayeuse et saline.





L'accord d'Arnaud Lallement

L'ANTITHÈSE TERRE & MER

Ce champagne à l'équilibre parfait ouvre une large fenêtre d'accords, avec une versatilité étonnante, aussi à l'aise sur un crustacé comme la langoustine, pour son accent iodé, que sur une viande - pigeonneau, bœuf -, avec la touche fumée qui l'accompagne en relai. Les produits bruts, travaillés avec des agrumes confits au sel et une sauce extraite au jus de viande viennent en contre-point du champagne, répondant à sa tension calcaire, à sa finale délicieusement crayeuse et saline. C'est l'un des millésimes les plus opportunistes, capable de s'accorder en deux temps, le plus orienté chardonnay aussi, tellement suave et frais encore.

Composition :

51% Pinot noir

49% Chardonnay

9% de vins élevés sous bois

4% FML

Dosage : 8 g/l

Dégorgement : 16/11/2006

1996

Ce champagne rosé 1996 fait la part belle aux Pinots noirs luxueux dont la texture caressante et crémeuse est magnifiquement soutenue par une fraîcheur finale haletante.

Une boule de fruit et de fraîcheur ! La pleine expression du terroir de la Rivière se lit ici dans cette année de puissance et de fruit. C'est une explosion de parfums, entre fruits rouges, notes de pivoine et nuances lardées-fumées, voire épicées typiques du millésime, associée à une puissance aromatique complexe et nuancée évoluant sur des notes pâtisseries, de fruits confits, de miel et de nougat, et une bulle énergique parsemée de notes de tabac ; large, intense, d'une fraîcheur souveraine, offrant une sensation de grande concentration, une matière enveloppante, ce rosé est un témoin émouvant du lieu, où les nuits douces, les matinées fraîches et les journées chaudes du coeur de l'été sculptent une trame presque tannique, une effervescence joyeuse et insistante. C'est toute la puissance d'expression d'un Pinot noir savoureux, juteux et long qui s'exprime dans un millésime de fraîcheur : un grand vin de Champagne à la finale énergique et finement épicée qui se dévoile crescendo.





L'accord d'Arnaud Lallement

LA CORRESPONDANCE VÉGÉTALE

Les épices, l'amande et le miel viennent d'emblée imprimer le style du vin. Une coloration généreuse et enveloppante qui s'accorde parfaitement au végétal, un radis vert confit par exemple. C'est un radis que l'on fait fermenter, en pickles, avec un bouillon aux herbes et une réduction au vin blanc. Un chou Pontoise peut tout aussi bien fonctionner, dans sa version fermentée. L'association fonctionne sur la rencontre de ces deux univers végétaux car l'amande répond au gras du radis qui à son tour se lie à l'acidité vibrante du champagne. Une alliance audacieuse et complémentaire où la tonalité épicée du vin sert de ligne directrice.

Composition :

56% Pinot noir
 44% Chardonnay
 3% de vins élevés sous bois
 4% FML
 Dosage : 9 g/l
 Dégorgement : 14/11/2007

1997

Ce rosé 1997 est ciselé par la puissance aromatique du Pinot noir qui traverse le temps grâce à une fraîcheur hors norme !

Porté par un millésime heurté, à la maturité difficile, ce champagne est d'une douceur étonnante, d'une évidence folle. Il déploie de belles notes d'épices, fumées et briochées, d'agrumes également, de fruits rouges, de moka et de cacao dans une maturité juteuse, autour d'une bulle élancée et confortable. La trame est dynamique, magnifique de vitalité et d'énergie, où fraîcheur et matière se côtoient à l'infini : il y a du vin et de la concentration mais également une très grande fraîcheur. L'allure est vineuse avec une belle texture évoluant vers une fine amertume, sur l'agrumes, avec un caractère encore puissant et solidement ancré dans sa terre ; on se trouve là au point d'équilibre de la Rivière, là où la bulle naît avec le plus de clarté et d'évidence. Encore très dynamique, vivant, ce champagne est à son point d'acmé.





L'accord d'Arnaud Lallement

LA FRAÎCHEUR DE L'IODE

La fraîcheur et les amers guident la dégustation de ce millésime. Un vin puissant, avec une grande acidité qui le tient tout du long, le corsète sans l'affranchir de fins arômes tertiaires. La diversité des accords est ici infinie ; on choisira de préférence des gamberoni (grosses crevettes pêchées dans les eaux profondes de Ligurie, qui rappellent par la densité de leur chair des gambas, et par leur finesse de goût des langoustines), que l'on viendra équilibrer de caviar. La fraîcheur de l'iode, aiguisée de pickles d'agrumes confits, guide ici l'association et se fraie un chemin d'évidence entre les épices du pinot noir et la texture grasse du caviar.

Composition :

65% Pinot noir
 35% Chardonnay
 9% de vins élevés sous bois
 6% FML
 Dosage : 8 g/l
 Dégorgement : 19/11/2008

1998

L'année 1998, particulièrement chaude et mûre, a contribué à la parfaite maturation des Pinots noirs qui apparaissent ici dans une texture vineuse, puissante, presque tannique.

Cette année généreuse et mûre a livré une panoplie exubérante, des parfums rayonnants de fruits confits, de fruits rouges frais acidulés et légèrement alcoolisés (cerise, cassis) associés à des notes crayeuses et d'amande grillée. Ce fut une année de questionnement où le rosé a trouvé une voie parfaite : le fruit juteux, intense et séducteur parvient encore, vingt-cinq ans plus tard, quasi intact, auréolé d'une trame sereine, puissante et vineuse, avec la sensation d'un jus pleinement abouti.

La texture est douce, caressante, réconfortante même ! La finale fraîche vient alléger l'ensemble avec une légère amertume mûre et tannique qui apporte du relief et prolonge le goût. Ce champagne rosé se livre entier, immédiat et sans retenue, dévoilant une grande douceur à la fois sensuelle et délicieuse.





L'accord d'Arnaud Lallement

LA CHALEUR DES ÉPICES

Une vinosité tonique et une grande puissance s'invitent sur ce millésime de grande séduction, aux accents grillés et crayeux. Un homard bleu torréfié et accommodé au paprika, conjuguant la chaleur des épices et la puissance du crustacé, semblait évident. Un accord sur la puissance et la générosité, qui allie deux forces complémentaires et unit deux continents.

Composition :

64% Pinot noir

36% Chardonnay

6% de vins élevés sous bois

7% FML

Dosage : 8 g/l

Dégorgement : 18/11/2009

1999

Ce champagne rosé 1999 affirme l'expression de Pinots noirs mûrs et épanouis dont la texture soyeuse et la fraîcheur apportent une sensation d'une incroyable sapidité !

Un champagne jubilatoire ! Avec ses notes de pain grillé, de brioche et de froment, de fruits noirs mûrs et concentrés (cassis, myrtille), on croirait ce champagne à l'aube de son éclosion... Et pourtant il a déjà passé plus de vingt ans à patienter et à se faire lentement dans les caves de la Maison. D'abord champagne avant d'être rosé, ce millésime enchante par sa fraîcheur, son caractère juvénile, son élégance naturelle et sa dimension cristalline très pure. L'allure est large, généreuse, ample mais toujours fraîche, équilibrée et déliée sans aucune lourdeur grâce à un incroyable caractère salivant qui s'affirme en milieu de bouche, du à une proportion plus élevée d'élevage en foudres de chêne. L'impression de sapidité est totale ! Fuselé, précis, d'une tension magistrale, ce rosé imprime sa marque et ne semble nullement perturbé par les années. La finale longue et généreuse, poudrée et épicée, garde l'empreinte calcaire de la Rivière. Une ode à la fraîcheur et au style Roederer !





L'accord d'Arnaud Lallement

LA SALINITÉ RETROUVÉE

Retrouvant le chardonnay, ce millésime est aussi le moins acide de la Champagne depuis le 1959. Porté par un apport de vins élevés sous bois plus important, il développe une bulle très douce, particulièrement onctueuse et crémeuse. Un poisson comme la barbue des côtes bretonnes, au goût délicat et subtil, vient renforcer la salinité du vin dans un accord en soutien. C'est un accord d'équilibre qui pourra se prolonger sur un dessert léger aux fruits rouges et à la vanille avec un croquant torréfié.

Composition :

53% Pinot noir

47% Chardonnay

26% de vins élevés sous bois

5% FML

Dosage : 8 g/l

Dégorgement : 24/11/2010



Photos credits:

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