

LOUIS ROEDERER BRUT NATURE - PHILIPPE STARCK 2006



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Es la historia del redescubrimiento de una finca singular, un viñedo seleccionado por la séptima generación descendiente de Louis Roederer.

Situado en el corazón de las laderas arcillocalcáreas, ricas en piedras moleñas de Cumières y Hautvillers, este conjunto de parcelas no expresó ningún «estrés» durante los calores y la sequía del verano de 2003. Mejor aún, produjo uvas aromáticas, intensas y equilibradas; sus vinos, vinificados separadamente, parcela por parcela, luego se distinguirían por una madurez aromática lograda, una textura cremosa y un frescor vibrante.

Rendimientos moderados, una vendimia rápida, un desfogado ligero debido a las temperaturas cálidas de la vendimia estival de 2003, la ausencia de fermentación maloláctica, asociada a una fermentación total en madera, fueron algunos de los acontecimientos "anormales" que dieron origen a una materia densa, casi astringente, de un frescor increíble. Todo esto nos llevó a realizar una serie de ensayos en botella. Estos ensayos fueron perfeccionados en 2003, 2004 y 2005 para resultar en un tiraje de la añada 2006.

En el Brut Nature 2006, están expresadas tres nociones fundadoras:

- Honestidad y Verdad: remite a un vino de propietario, una añada solar "atípica", una tierra singular, arcillosa y pedregosa, una madurez lograda.
- Abstracción: fue difícil de aprehender técnicamente, incita a buscar la esencia y a simplificar nuestras prácticas: realizar la vendimia de la finca el mismo día, proceder al ensamblaje de las uvas en la prensa y buscar fermentaciones espontáneas, procurar crianzas largas sin trasiegos y trabajar los vinos según los ritmos biodinámicos.
- Elegancia: implica la búsqueda de la máxima pureza para una proporción equilibrada de 2/3 de Pinot noir y 1/3 de Chardonnay aproximadamente, ausencia de fermentación maloláctica, una efervescencia suave y sensual, ausencia de dosaje.

Añada:	2006
Productor:	Louis Roederer
Denominación:	A.O.C. Champagne
Origen:	Francia / Champagne
Graduación:	12 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Pinot Noir 66%, Chardonnay 33%
Vino biodinámico:	Sí
Suelo:	Arcilloso y pedregoso
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Espontánea
Temperatura de servicio:	6-8°C
Potencial de guarda:	20 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Champagne

PUNTUACIONES

Robert Parker: 91 puntos (2006)

NOTAS DE CATA

En cada aparición de burbujas brillantes, el color oro/amarillo intenso está salpicado de reflejos luminosos. El bouquet, intenso y preciso, devela las flores primaverales, la pera Williams y las cáscaras de cítricos. En la aireación, se desarrollan in crescendo aromas de frutos secos (avellanas levemente tostadas), de piedra caliente, humo y haba de cacao.

La entrada en boca es magistral: el paladar es arrasado por un torbellino de sabores, una energía juvenil, una dinámica en la cual los ácidos, la salinidad, la piedra, el fruto, la textura cremosa se yuxtaponen y se entremezclan, una sucesión de oleadas que brindan una sensación de aceleración repentina, seguida de una serenidad altanera, el frescor mineral resurge con firmeza y luego se calma para fundirse, finalmente, en una elegante textura de terciopelo. A continuación, surge la evocación de los amargos, la ligera astringencia, que entreabre las puertas de la gastronomía y la vinosidad, sin superar nunca la elegancia ni la pureza.