

Roederer: storia di ricerca e di champagne

di Paolo Valente - 07 gennaio 2016 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

[+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [p](#)

Esiste il miglior champagne? Forse no. Ma, secondo Alberto Lupetti, esiste la miglior Maison che produce champagne. E questa è, secondo il suo giudizio, Louis Roederer



E poi ancora un'altra domanda: lo champagne è caro o costoso? Certamente è costoso perché deriva da una materia prima che, se di primissima qualità, ha un costo di acquisto importante ed è ottenuto dopo un ciclo di lavorazione lungo. Nata nel 1770 quando ancora l'uomo viaggiava sulle carrozze trainate dai cavalli e la ferrovia era ancora da inventare, assume l'attuale nome nel 1833 quando Louis Roederer ne prende la guida; è ancora oggi una delle poche Maison saldamente in mano della famiglia di origine.

Louis Roederer ha una storia fatta di ricerca e di continua fedeltà a se stessi; è anche il produttore di champagne con la maggior superficie vitata convertita in agricoltura biodinamica.

La biodinamica non è una ricetta ma una filosofia che permette di avere vini più buoni.

La costante ricerca della qualità ha portato alla creazione di un proprio vivaio con ben 150 differenti cloni di pinot nero; dal 2000 produce i propri lieviti, selezionati tra quelli autoctoni del territorio e nel 2013 ha registrati tre differenti cloni alla banca dei lieviti, cloni che ha iniziato ad utilizzare dalla vendemmia 2014.

L'attenzione al vigneto e, di conseguenza, alle potature ha portato la Maison ad avvalersi della collaborazione di Marco Simonit, colui che ha inventato un metodo di potatura che combatte il deperimento del vigneto nel rispetto dell'equilibrio della pianta. La dedizione alla qualità si ritrova nel bicchiere.

L'assemblaggio classico (40% pinot nero, 40% chardonnay e 20% pinot meunier) e l'utilizzo di circa il 30% di "vin de réserve" di sette annate differenti, garantisce al **Brut Premiere s.a.** una grande coerenza nel tempo. Sentori agrumati, di frutta, note tostate e mineralità in bocca sono completate da una bollicina fine con una buona persistenza ed equilibrio, qualità che lo rendono adatto ad ogni occasione.

Chardonnay in purezza ottenuto dalle uve di tre vigneti Grand Cru e solo 4,5 atmosfere di pressione caratterizzano il **Blanc de Blancs Vintage 2008**. Al naso si dipana complesso con riconoscimenti di frutta a pasta bianca e agrume; la bollicina carezzevole completa la bella sapidità finale. Elegante, fine, equilibrato.



Il **Brut Vintage 2008**, nobile e aristocratico, dai sentori speziati al limite del piccante, si esprime con un perlage abbondante e stuzzicante, rotondo, lungo grazie anche ad un affinamento di 56 mesi sui lieviti.



I grappoli di pinot nero subiscono una macerazione a freddo per una decina di giorni prima di essere aggiunti alle uve chardonnay; la fermentazione avviene in legno per il 7% della massa e solo il 18% completa la fermentazione malolattica. 48 mesi sui lieviti concludono il processo produttivo del **Rosé Vintage 2008**. Una netta mineralità e note agrumate scure conferiscono a questo vino un gusto ricco, complesso con una lunga persistenza.

Fu lo zar Alessandro II che commissionò a Roederer la produzione di un esclusivo champagne degno del suo rango. Nacque **Cristal**.

Bottiglia in puro cristallo senza il classico incavo nel fondo per evitare che qualche servitore potesse nascondervi un'arma da usare contro il sovrano.

Oggi esclusivo top di gamma a cui, solo recentemente, si è aggiunto, ancor più prezioso, il Cristal rosé. Resta sui lieviti per sei lunghi anni e dopo il remuage manuale raggiunge il massimo della sua espressività dopo circa 10 anni dalla sboccatura. 60% pinot nero e 40% chardonnay raccolti in otto villaggi per una produzione di oltre 500 mila bottiglie. L'eleganza e la complessità gusto olfattiva sono esaltate da bollicine estremamente fini e persistenti.

Brut Nature è ultimo nato in casa Roederer. Le uve provengono dal villaggio di Cumieres da vigne condotte in biodinamica, un sapiente assemblaggio di uve fermentano per il 50% in legno e sostano ben sette anni sui lieviti per una produzione di sole 5000 bottiglie. La grande mineralità, percepibile anche al naso, si fonde con il sentore tipico di pinot nero per un gusto puro e asciutto.