

LOUIS
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

BRUT NATURE 2012
BLANC ET ROSE

*“Le millésime 2012 a livré le meilleur :
des raisins concentrés, juteux,
d’une maturité rare, qui ont donné naissance
à des vins riches, corsés,
dignes des plus grands millésimes
de la Champagne.”*

Jean-Baptiste Lécaillon,
Chef de Caves



FIDÉLITÉ

Brut Nature est une cuvée sans artifice, imaginée comme un échange, façonnée par une amitié de longue date.

L'émanation d'une pensée libre autour d'une rencontre, celle de la Maison Louis Roederer et du créateur Philippe Starck. Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général de Champagne

Louis Roederer, en a forgé l'intuition, Philippe Starck en a soufflé l'idée, le Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon l'a mise en mouvement.

Des conversations abstraites entre Frédéric Rouzaud, Jean-Baptiste Lécaillon et Philippe Starck sont nés des mots forts qui ont guidé la création de Brut Nature : honnête, minimal, diagonal, moderne.

Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves, a converti ces mots en matière, les a animés. « L'idée nous est venue en 2006 de réaliser une cuvée fraîche sur les argiles, dans une année solaire ». C'est ainsi qu'est né Brut Nature, un vin de terroir, de sol et de climat, illustration parfaite de l'alliance entre l'Homme et la Nature.

Le dialogue entre ces trois hommes, initié il y a plus de dix ans avec le premier opus Brut Nature 2006, s'est installé et prolongé, pour révéler un second millésime en 2009, puis désormais un troisième.



Aujourd'hui, c'est avec l'avènement du 2012 que la Maison Louis Roederer et Philippe Starck poursuivent cette aventure passionnante. Un millésime porté par une année riche, qui a forgé des raisins d'une résonance remarquable, offrant une sensibilité particulière, une vibration nouvelle des Pinots noirs, plus généreux, plus intenses encore et qui nous a conduits à imaginer non pas une, mais deux cuvées : un blanc et un rosé.



LA TERRE

Dans les années chaudes, certaines argiles froides des parcelles de Cumières, baignées de la chaleur de l'été, expriment une résonance et une fraîcheur particulières, forgeant toujours des champagnes singuliers. Imaginé comme le prolongement naturel du terroir d'argiles des coteaux de Cumières, ce champagne audacieux trace les contours d'une vision pionnière du vin.

Le coteau d'argiles de Cumières, tourné vers le soleil et baigné de toute sa lumière, est une enclave bénie, où les raisins ont un parfum et une richesse remarquables. C'est ici, sur ces terres des bords de Marne, qu'éclosent depuis toujours des raisins opulents, généreux, parfaitement mûrs. Ces Pinots noirs se sont toujours distingués et forgeaient des champagnes que les anciens appelaient « vins de rivière ». C'est pour prolonger cette idée de filiation d'un sol et d'un climat qu'a été imaginé Brut Nature.

Le Domaine Brut Nature qui lui est réservé compte seulement dix hectares, cultivés selon les principes de la biodynamie, une viticulture vertueuse qui préserve la résonance de ce terroir. Quand vient la fin de l'été et



que s'annonce le temps des vendanges, les raisins sont récoltés avec douceur, le même jour. Ils sont ensuite pressés tous ensemble, comme le faisaient les anciens, mêlant ainsi les différentes baies et leur jus, dans un seul élan. Cette façon de procéder apporte de la complexité. L'ossature du Pinot noir, la maturité du Meunier, le floral et l'acidulé du Chardonnay se fondent alors et s'harmonisent dans un seul mouvement.



UNE ANNÉE D'EXCEPTION

L'année 2012 est doublement exceptionnelle :
la rudesse et les aléas du climat ont donné
une qualité de raisins inespérée, ouvrant la voie
à deux cuvées de Brut Nature.

*“La difficulté donne souvent
naissance à de grandes réalisations.”*

Jean-Baptiste Lécaillon

2012 est une année solaire, intense, généreuse. Où les Pinots noirs ont puisé une vibration particulière, une lumière plus rude, un éclat plus subtil. Pourtant, les conditions climatiques délicates, les faibles rendements, les caprices de la nature l'ont teintée d'une crainte particulière. La fin de saison et le soleil de l'été ont permis d'atteindre des niveaux de maturité assez rares en Champagne, offrant ainsi toutes les conditions propices à un grand millésime. Cette année s'est ainsi révélée parmi les plus grandes de l'histoire et a offert deux vins, de façon inespérée.



Jean-Baptiste Lécaillon a entrevu le potentiel du millésime. Sur ces terroirs de craie qui ondulent sur la crête, entre Hautvillers et Damery, les raisins captent le plein soleil mieux qu'ailleurs. Les argiles froides concentrent la matière et sculptent des jus énergiques, qui se distinguent par leur force, leur puissance et leur éclat.



L'ÂME DU VIN

Ce champagne est une jubilation,
une célébration de l'instant présent. Sa cadence,
sa dynamique, son élan forment une cuvée brillante, incisive,
sans compromis ni approximation.



Plus près du terroir encore, Brut Nature 2012 s'inscrit dans la continuité des deux opus précédents, tout en s'en distinguant : il imprime un style plus tranchant, encore plus près du raisin. C'est un champagne de grande vibration, extrêmement brillant, élégant, distingué.

Il livre en 2012 deux versions d'un même terroir, deux visions très épurées, à la fois contrastées et complémentaires, l'une tendue vers le ciel, le soleil généreux de l'année qui a irradié le coteau, l'autre vers le socle d'argiles, cette terre dense qui a forgé des Pinots noirs d'une qualité remarquable.

“Le Brut Nature 2012 Blanc est un champagne d'action, de mouvement, qui respire l'intelligence. Tendu et vif, éclatant et élégant. C'est un champagne de jour, de plaisir immédiat.”

Philippe Starck

Le Brut Nature Blanc est un vin de lumière, de contrastes et de texture, liant la fraîcheur intense et saline de son terroir à la maturité du millésime. Les fruits mûrs, de pêche de vigne et de citron confit, les notes grillées de noisette et de pomme au four s'invitent au nez, formant une première évocation savoureuse. Le contraste se poursuit entre une texture de velours et une fraîcheur presque saline, et dialogue jusqu'à la finale cristalline, de grande profondeur.

*“Le Brut Nature 2012 Rosé
est un jeu mental, une expérience sensorielle
et sentimentale unique où l’on boit
de la couleur, on boit du rose.
Tendre et intime, étincelant et poudré.
C’est un champagne de coucher de soleil.”*

Philippe Starck

Fidèle à sa filiation, le millésime 2012 apporte cependant une nouveauté de taille : la création de la cuvée Brut Nature Rosé, qui s’est imposée comme une évidence. Les conditions climatiques délicates, la richesse des jus de l’année, les faibles rendements ont concentré les raisins, offrant une générosité et une maturité rares. Il semblait naturel d’isoler une partie des Pinots noirs, de les vendanger à part et de les laisser infuser doucement pendant quelques jours à froid, sans fermentation alcoolique. C’est ainsi que fut formé ce champagne d’un esprit nouveau, totalement pionnier.

Le Brut Nature Rosé lie à ses saveurs franches et salines une robe chatoyante et mêle à son bouquet épicé des notes florales de violette et de gentiane, des nuances torréfiées, de moka, ravivées par un fruit pur, de framboise sauvage. Le Pinot noir s’exprime avec magnificence, livrant une texture serrée, presque tannique, ponctuée de notes de fruits mûrs. Cette association de texture et de saveurs ouvre la voie à une sensation légèrement fumée, rappelant la saveur umami. C’est le rosé originel, de douceur et d’intimité, à la fois poudré dans son teint, étincelant dans sa structure. Ces deux cuvées partagent la même philosophie, chacune reflétant un élément de la Nature, une lumière plus vive pour le Blanc, un ancrage plus profond dans le terroir pour le Rosé. Mais pour chacune, ce nouveau millésime prolonge l’idée merveilleusement séduisante d’un champagne en mouvement, entre ciel et terre.





L'HABILLAGE

Audacieuses, inattendues, la bouteille et son étiquette s'offrent une fois encore sous le regard de Philippe Starck, qui en a aussi conçu les contours et l'habillage, épurés et minimalistes.

“Ces champagnes n’ont pas besoin de plus d’artifices. Leur beauté se dévoile au cœur. C’est le cas avec Brut Nature : la seule chose qu’il reste à enlever, c’est le bouchon afin de le boire.”

Philippe Starck

Les champagnes Brut Nature sont un tel travail sur la pureté, la verticalité, l’histoire, la modernité et l’honnêteté qu’il n’y a rien à cacher. L’habillage est à l’image du vin : le minimum, la racine carrée.

Coiffé en étain, capsule brute, argent imprimé de jaune vif et de rose, millésime à la verticale : les mots tombent juste sur ces champagnes, les parant du strict nécessaire. Starck, guidé par les couleurs, a transcrit le mouvement et la vivacité de ces vins.



Louis
ROEDERER
ET
Philippe
STARCK
ONT ELABORE UN
CHAMPAGNE
BRUT NATURE

BLANC

ROSE

2012

ROEDERER ET PHILIPPE STARCK
BRUT NATURE
BLANC ROSE
2012

*“Ce sont deux tonalités, deux visages
d’un même dialogue, deux reflets
d’un même terroir,
réunis pour un moment de partage.”*

Frédéric Rouzaud,
Président Directeur Général

www.louis-roederer.com

© Emmanuel Allaire © Quentin Reytinas © Luc Manago © Sophie Delaporte © Eric Zeziola © Mazarine