

L'

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

OFFICIEL

NUMÉRO 13

EST UN CHAMPAGNE

BRUT NATURE MILLÉSIMÉ

ELABORÉ EN 2006 PAR

LOUIS ROEDERER

ET PHILIPPE STARCK

BRUT NATURE 2006

“ LE CHAMPAGNE
EST UNE
INTENTION ”



LE VIGNOBLE LOUIS ROEDERER A DEVANCÉ LE RÊVE COMMUN DE PHILIPPE STARCK ET FRÉDÉRIC ROUZAUD. JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON A RAPPROCHÉ SON TABOURET DU CLAVIER ET, QUARANTE ANS APRÈS « CRISTAL ROSÉ », UNE SONATE NOUVELLE NOUS ENCHANTE.





DIALOGUE :

Philippe Starck : Au début, il était question de faire une bouteille... Et moi je t'ai répondu que je ne pouvais pas faire une bouteille si je n'étais pas un petit peu responsable de l'intérieur.

Jean-Baptiste Lécaillon : C'est l'idée qu'on a eu d'ouvrir de nouvelles portes, de s'appuyer sur notre connaissance du terroir, de la vinification, des vins, de l'histoire de la Maison pour se propulser vers une réinvention du champagne, et le Nature c'est ça : on va travailler sans maquillage.

PS : La beauté du champagne, c'est que c'est le seul vin qui soit, avant d'être un vin, une idée, une intention... C'est un projet, le champagne.

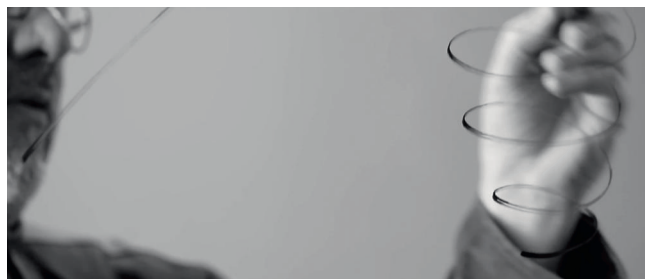
Frédéric Rouzaud : Ta description, ta vision de ce qu'est un

champagne, avec tes émotions, ta sensibilité, c'est extrêmement riche d'enseignements pour nous.

PS : L'important, c'est d'abord qu'il soit diagonal... et que l'on ait une spirale ascendante. Le tout doit être basé sur l'abstraction.

JBL : 1/3 de Chardonnay, 2/3 de Pinot noir, sans fermentation malolactique...

PS : Notre seule façon d'élaborer la chose va être des conversations, « élégance » (JBL), et comme les mots sont là pour porter des concepts, « 0% sucre » (JBL), ça peut apporter d'autres angles. Le formidable c'est qu'il n'y a que vous qui puissiez le faire : proposer sérieusement de passer de la danse classique à la danse moderne.



JBL : Donc voilà notre Brut Nature 2006 !

PS : Déjà on voit que la bulle est fine. La bulle est très très fine. On voulait de l'élégance, on l'a !

JBL : C'est la texture qui est incroyable... Tant de douceur et de fraîcheur en même temps... La bulle vient derrière, elle est toute en légèreté.

PS : Sublime !

FR : Ça invite à l'évasion...

PS : Ça continue à raconter l'histoire...

JBL : Et puis l'origine ! La rivière, les vins de rivière... On est vraiment dans la douceur, dans la maturité.

PS : Une réussite totale !

PS : À l'amour !

JBL et FR : À l'amour !

PS : C'est une telle création, qu'il n'y a plus besoin de faire la bouteille ! Le bijou, il est dedans, c'est pas la peine de faire quelque chose et je pense qu'il faut aller bien plus loin que ça, c'est à dire qu'il faut même que l'étiquette soit « le moins possible ». Et moi je vous propose que ce soit vraiment un papier, comme si vous preniez une note dans les caves et que vous disiez : « voilà c'est ça » et en fait on devrait faire une note essentiellement descriptive. Là on est dans la vérité.



Scannez ce QR code avec votre smartphone et vivez un mystérieux making-off ...



Ce Brut n'est pas « nature » car nous en avons banni toute liqueur de dosage. Il est « nature » car c'est bien la nature qui nous l'a offert au moment même où nos deux génies en avaient conçu l'intention. D'ailleurs, comment imaginer que nos admirables liqueurs de dosage puissent le moins du monde « dé-naturer » un champagne... Créer, certes, renier jamais.

MICHEL JANNEAU



LE RÉGLAGE DE LA BULLE

En 2006, sur le terroir de Cumières, grâce à un mois de juillet extrêmement lumineux et un mois de septembre très chaud, nous avons réussi à élaborer un nouveau type de vin, de transition entre bourgogne et champagne, basé sur le Pinot noir, sans fermentation malolactique : le Brut Nature 2006, le premier né.

On retrouve la signature de Cumières, légèrement épicé, fruits secs, c'est le grand Pinot noir qui s'exprime, par son côté crémeux, onctueux. C'est cette qualité qui nous a décidé de ne pas le doser. Le Brut Nature n'est que la conséquence de la matière exceptionnelle du vin, qui ne nécessite aucun dosage. Ce qui révèle le vin dans sa plus grande pureté. C'est la matière, c'est le charnu, le fruit qui s'exprime dans son épaisseur, allégé par l'acidité calcaire qui compense ce gras, cette enveloppe généreuse du Pinot noir. Sur ce vin nous avons travaillé un réglage très fin de la bulle, pour qu'elle soit présente mais sous-jacente, qu'elle supporte le vin plutôt que s'affirmer au premier plan dans la dégustation.

Un vin profond, un vin d'amateur, un vin de connaisseur, un vin définitivement Roederer dans sa signature. C'était un défi de faire un vin sans fermentation malolactique, sans dosage. Eh bien, nous sommes heureux de cette création. Elle est conforme à notre style, à notre image, à notre ADN. Après Cristal Rosé en 1974, Brut Nature en 2014, un nouveau vin chez Louis Roederer tous les quarante ans. Cheers !

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON
Directeur Général Adjoint de Louis Roederer, Chef de Caves

