



LA MAISON LOUIS ROEDERER ET PHILIPPE STARCK DÉVOILENT BRUT NATURE 2018

Ce champagne aux avant-postes des mutations climatiques offre une nouvelle édition solaire et épurée



Depuis bientôt vingt ans, Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général de Louis Roederer, Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves et le créateur Philippe Starck construisent ensemble une œuvre singulière : Brut Nature, un champagne non dosé, sans artifice, issu des terres noires de Cumières.

Hier, le cinquième millésime de cette collection inclassable, véritable « laboratoire » du futur de la Champagne face à l'évolution climatique, a été dévoilé en présence des trois complices, dans le cadre du Salon Révélation, la Biennale Internationale des Métiers d'Art et de la Création dont la Maison est partenaire depuis la première édition et qui retrouve cette année son écrin originel, au cœur du Grand Palais.

IMAGINER LE FUTUR, CHERCHER LE VRAI

Brut Nature puise sa vibration naturelle et rare dans les argiles de Cumières. Ce coteau de 10 hectares des bords de Marne baigné de soleil donne depuis toujours des fruits opulents d'un parfum et d'une richesse particuliers et se caractérise par un joli contraste entre l'intensité du fruit et la salinité.

Ce champagne non dosé est élaboré uniquement lors d'années chaudes et sèches (2006, 2009, 2012, 2015 et 2018) offrant des conditions de maturité exceptionnelles et l'occasion pour les équipes de Louis Roederer d'explorer les conséquences de conditions climatiques qui, demain, seront leur quotidien.

« Depuis 20 ans, Brut Nature est une vitrine de nos expérimentations les plus novatrices, un laboratoire qui permet aussi de renouer avec certains savoir-faire parfois oubliés, comme la mise en valeur de cépages originels de la Champagne ou la complantation. Ainsi millésime après millésime, il trace un chemin qui raconte les transformations en cours de notre région et de notre métier. »
Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

DEUX EXPRESSIONS D'UN MÊME TERROIR

Né d'une pensée libre qui, face aux défis du changement climatique, n'hésite pas à explorer et à expérimenter, Brut Nature 2018, émanation d'un millésime solaire et continental, s'impose d'emblée dans une grande évidence.

Droit, précis, épuré, ce nouvel opus exprime avec intensité et générosité la richesse du sol et la tension minérale préservée.

Brut Nature 2018 Blanc séduit par sa densité veloutée, sa fraîcheur saline et son équilibre lumineux.

Brut Nature 2018 Rosé impressionne par sa structure juteuse, son éclat aromatique et sa finale délicatement épicée.

UNE HISTOIRE DE MOTS ET DE CONFIANCE

Si, de millésime en millésime, Brut Nature s'affirme toujours davantage dans sa personnalité singulière et contemporaine, c'est sans doute parce qu'il est le fruit d'une histoire humaine authentique qui, elle aussi, grandit et évolue au fil des saisons et des années.

Depuis leur première conversation en 2003, les liens entre Philippe Starck, Frédéric Rouzaud et Jean-Baptiste Lécaillon n'ont cessé de se renforcer. À travers les millésimes, une complicité rare s'est tissée entre eux, nourrie d'échanges libres, de visions partagées et d'intuitions créatives. De ces mots, de ces rêves, le vin naît, comme une réponse poétique et tangible.

« Avec Philippe Starck, nous avons créé une œuvre commune, exigeante et sincère, qui donne à voir et à goûter une autre Champagne. Brut Nature 2018, avec son évidence et sa profondeur, en est l'un des plus beaux chapitres. » Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général de Louis Roederer

LE CHOIX DE L'ÉPURE

L'authenticité, l'évidence et la profondeur de cette histoire unique se reflètent dans les choix créatifs faits par Philippe Starck pour Brut Nature 2018.

« Brut Nature est tellement honnête, tellement au minimum, que je ne souhaitais rien ajouter autour. Il fallait en faire le moins possible. Seulement la vérité et l'honnêteté du vin. » Philippe Starck

Poussant très loin les marqueurs de la simplicité et du naturel, le créateur propose une bouteille sans étiquette, avec seulement *« quelques mots inscrits à même le verre, essentiellement descriptifs, telle une note de cave »*, et une coiffe raccourcie. Un langage visuel volontairement minimal, pour exprimer la vérité du terroir et l'humilité du geste.

Chaque cuvée a son coffret dédié, conçu comme un écrin aux teintes de la terre : un beige chaud pour le Brut Nature Blanc et un beige rosé terracotta pour le Brut Nature Rosé ; des tonalités douces et naturelles soulignées par un éclat argenté. À l'ouverture, la bouteille se révèle dans un simple appareil, libre, dépouillée. Une célébration de l'essentiel, à l'image de l'alliance entre l'homme, la nature et le vin.

BRUT NATURE 2018

Disponible en Blanc et en Rosé

Prix publics conseillés : 90€ TTC (Blanc), 95€ TTC (Rosé)

Visuels HD disponibles sur demande

A propos de Champagne Louis Roederer

Fondée en 1776, Louis Roederer, aujourd'hui présidée par Frédéric Rouzaud, est l'une des dernières grandes Maisons de Champagne familiales et indépendantes.

Née et toujours installée à Reims où sont notamment produites sa cuvée multi-millésimée Collection et Cristal, elle porte le nom de celui qui, en 1841, eut l'idée visionnaire d'acquérir ses propres vignes afin de contrôler toutes les étapes de l'élaboration du vin. En faisant l'acquisition de parcelles sur les meilleurs terroirs de Champagne, dans les Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne, Louis Roederer commence ainsi à constituer un vignoble – aujourd'hui de 250 hectares dont 135 certifiés bio AB – et forge ainsi l'idée qu'un grand vin est révélé par le dialogue constant, sincère et respectueux que l'Homme entretient avec la Terre. L'équipe actuelle, menée par Jean-Baptiste Lécaillon, le Chef de caves et du vignoble, poursuit dans la lignée de cet héritage sans jamais cesser d'innover et d'explorer de nouvelles voies.

Une philosophie et des valeurs que Louis Roederer partage, au sein de Roederer Collection, avec les autres maisons du groupe.

Facebook [@LouisRoedererOfficial](#) / Instagram [@LouisRoederer_](#) / X [@LouisRoederer_](#)

#LouisRoederer #TutoyerlaNature #SavoirFaire #Biodiversité #ViticultureDurable

A propos de Roederer Collection

Roederer Collection désigne l'ensemble des propriétés viticoles et activités réunies autour de la Maison de Champagne Louis Roederer dirigée par Frédéric Rouzaud. Aujourd'hui cet ensemble regroupe plus de 1000 collaborateurs dans le monde entier, 12 domaines viticoles, plus de 1100 hectares de vignes, trois filiales de distribution (Maisons Marques & Domaines), une maison de négoce (Maison Descaves), une fondation d'entreprise dédiée à l'art et à la culture, et un pôle hospitalité haut de gamme constitué par les lieux réceptifs au sein des propriétés viticoles et un premier hôtel, le Christiania à Val d'Isère.

Né de rencontres authentiques, Roederer Collection repose sur une communauté de valeurs – au premier rang desquelles le respect de la Nature et un sens aigu de l'excellence - et sur une volonté partagée d'ouvrir ensemble des perspectives nouvelles tout en conservant ce qui fait la force de chaque entité : leur indépendance d'esprit, fruit de leurs histoires respectives et moteur de leur dynamisme créatif.

<http://www.roederer-collection.com/>

À propos de Philippe Starck

Philippe Starck, créateur à la notoriété internationale et à l'inventivité protéiforme, s'est toujours concentré sur l'essentiel, sa vision : que la création, quelle que soit la forme qu'elle prenne, rende la vie meilleure au plus grand nombre. Il est à ce titre l'un des pionniers et l'une des figures centrales du concept de « design démocratique ».

En déployant son œuvre prolifique dans tous les domaines, produits de notre quotidien (presse agrumes, mobilier, vélo électrique ou éolienne individuelle), architecture (hôtels, restaurants aspirant à être des lieux stimulants), ingénierie navale et spatiale (méga yachts, capsule d'habitation pour tourisme spatial privé), il n'a cessé de repousser les limites et les critères du design, devenant l'un des créateurs les plus visionnaires et reconnus de la scène internationale contemporaine.

www.starck.com / Facebook [@StarckOfficial](#) / Instagram [@Starck](#)

Contact presse :

Image Sept - 01 53 70 74 70

Véronique Charret - vcharret@image7.fr