

Roederer lunch in restaurant Tunes
Verslag van de lunchbijeenkomst op 1 juli 2014 in restaurant Tunes van het
Conservatorium Hotel te Amsterdam
Door Paul Op ten Berg

Op uitnodiging van Walraven | Sax genoot ik van een fraaie lunch in combinatie met diverse Champagnes van het eminente huis Louis Roederer.



Michel Janneau, Vice President van Roederer

Gastheer was Michel Janneau, Vice President van Roederer. Hij vertelde dat het huis Louis Roederer, opgericht in 1776 en daarmee een van de oudste Champagnehuizen, nog steeds onafhankelijk is. Een bijzondere combinatie die respect afdwingt in deze wereld van overnames.

Eigen wijngaarden

Het eigen wijngaardbezit bedraagt nu 240 ha en is verdeeld over 410 percelen in gemeentes met de kwalificering Grand Cru en Premier Cru. Het bezit werd opgebouwd na aanschaf van 15 ha in 1845 en is nu goed voor 80% van de productie. Ontbrekende druiven worden gekocht bij wijnboeren, met wie langjarige contracten werden afgesloten. De wijnbouw vindt plaats met respect voor het milieu, waarbij steeds meer principes van biodynamische wijnbouw worden geïntroduceerd.

Het domaine « **Blanc de Blancs Millésimé** », bevindt zich in het Grands Crus gebied van Avize. De percelen werden geselecteerd naar hun karakter en de eigenschap om chardonnays te produceren die zowel intens zijn als rijk en mineraal.

Het domaine « **Brut Millésimé** » ligt in de gemeente Verzenay. In dit zuidelijk deel van de Champagne heeft de pinot noir veel karakter en spanning, met een frisse zuurgraad en een bijna zoute mineraliteit.

Het domaine « **Rosé Millésimé** » bevindt zich in de gemeente Cumières, op hellingen die veel zon krijgen. Daardoor rijpt de pinot noir voortreffelijk en heeft deze intens fruit met een brede structuur.

Het domaine « **Cristal** » bevindt zich in de gemeentes Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Avize, Cramant en Mesnil-sur-Oger. De wijnen van deze terroirs hebben bijzonder veel finesse en precisie. Ze worden gebruikt voor de assemblage van Champagne Roederer Cristal.



Wijngaarden van Louis Roederer bij Avize

De winter, tijd om te snoeien

In de winter is de wijnstok niet actief en van november tot januari is het tijd om te snoeien. De snoeiwijze voor pinot noir en pinot meunier is de *Cordon de Royat* en voor chardonnay *Chablis*. Het werk in de winter is zwaar en er wordt niet gesnoeid bij temperaturen lager dan 5 graden onder nul. De wijngaardwerkers wisselen het snoeien af met het opbinden van de ranken aan de ijzerdraden. De winter moet koud zijn, dan barst de bodem open en komt er zuurstof in. Na een koude winter is de oogst vaak goed van kwaliteit.



Aparte vinificatie

De handmatig geoogste druiven van de 410 percelen worden allemaal ter plekke geperst. Het sap wordt per perceel gescheiden bewaard in ruim 450 kleine tanks van roestvrijstaal en daarin vergist. Daardoor blijven de eigenschappen van elk perceel intact en kunnen deze worden geregistreerd. Dagelijks worden alle cuves geproefd en worden de aroma's vastgelegd.

Proef met biodynamische wijnbouw

In 2000 werd bij Louis Roederer met biodynamische wijnbouw begonnen. De start verliep niet zonder problemen. De medewerkers waren sceptisch en stonden er niet achter.

Bovendien waren er in september 2001 zware regens, waardoor meeldauw ontstond. In 2005 werd opnieuw begonnen met biodynamie, ditmaal erg serieus. Men kreeg hulp van een gespecialiseerde consultant, en in de Bourgogne werd gekeken hoe met daar biodynamische wijnbouw had gerealiseerd.

Momenteel wordt op 12 ha biodynamische wijnbouw verricht. Eigenlijk zijn het 24 ha, waarvan de ene helft een controlewijngaard is met klassieke wijnbouw, en de andere helft biodynamisch. Op die manier kan steeds op wetenschappelijke wijze het verschil worden aangetoond. Roederer is het enige grote Champagnehuis dat op zo'n grote schaal biodynamisch werkt.



Behoorlijk meer werk

In feite keer je met biodynamie terug naar zoals wijnbouw vroeger was, in de goede zin van het woord. Met meer respect voor het milieu en dichter bij de natuur. Biodynamie brengt uiteraard meer werk met zich mee, je moet op de wijngaard letten zoals je melk op het vuur in de gaten houdt. Roederer heeft in de biodynamische wijngaard ook paarden ingezet in plaats van tractors. In de jaren 70 dacht men het omgekeerde: je spuit maar met een of ander product en je hoeft verder niets meer te doen tot de oogsttijd.

Maar de biodynamische aanpak is geen breuk met de traditionele werkwijze van Roederer, die gekenmerkt wordt door zo min mogelijk chemische producten.



Is biodynamisch beter?

Vergelijking van de wijn uit de schaduwwijngaard met die van de biodynamische leert dat de twee wijnen verschillend zijn. De wijnen van het biodynamische perceel zijn in hun jeugd rustieker maar ook temperamentvoller, en misschien kunnen ze beter ouderen. De proefnemingen en vergelijkingen zullen nog decennia lang moeten doorgaan voordat definitieve conclusies kunnen worden gemaakt. Tot nu toe worden de wijnen al wel gebruikt voor de assemblages van de Brut Premier, de Millésimé, en soms zelfs van de Cristal. De beste proevers halen de biodynamische wijnen er blind tussen uit. Dit alles is er uiteindelijk op gericht om de meeste expressie te halen uit de diverse terroirs.

De stijl van Louis Roederer

De wereld van Champagne is er een van grote ego's geworden. De Cristal werd destijds gecreëerd op verzoek van de Tsaar, die iets heel bijzonders wilde. Roederer echter blijft het bescheiden houden en een betrouwbare stijl voeren.

Aperitief en lunch

Als aperitief werd geschonken:



Champagne Louis Roederer Brut Premier

Met een nieuw etiket, 40% pinot noir, 40% chardonnay en 20% pinot meunier, waarbij de pinot meunier als een soort dokter de blend corrigeert; uitsluitend van Grand Cru en Premier Cru wijngaarden, ruim 50 verschillende cuvées van 6 oogstjaren, waarvan 5% op houten foeders werd vergist, gedeeltelijke malo, 8% reservewijnen van 2-5 jaar oud voor rondheid en balans, drie jaar flesrijping plus zes maanden na het dégorgement

K helder goudgeel met fijne mousse

G levendige citrus, grapefruit en appel, mineraal, iets specerijen, toast, floraal

S droge inzet, fris en gestructureerd, daarna vleziger met energieke elegantie, spanning en diepgang, toast, breed citrusfruit en boter

A stenig, veel vulling, bittere kersen, amandelen, mineraal, uitstekende lengte

T klassieke stijl met zowel verleidelijke en jeugdige als karaktervolle en rijpe eigenschappen, een intellectuele wijn die zich goed kan aanpassen

Executive chef Schilo van Coevorden liet een zeer verzorgde lunch opdienen, met gerechten die uitstekend waren afgestemd op de prachtige serie Champagnes van Roederer.



Oosterschelde kreeft

Sorbet van rode bieten, Anna Royal kaviaar (Eindhoven)

Mooi gegaarde kreeftenstaart en -schaar, zilte en smeuïge kaviaar van prima kwaliteit, zuivere en zachte smaak van bieten en knol



Wijn: Champagne Louis Roederer Brut Rosé 2009

2009 was een uitstekend jaar met veel zon. 62% pinot noir van Cumières en 38% chardonnay, waarvan 7% wijnen die op eiken foeders werden vergist, geen malo. Gemaakt volgens de saignée methode, van het sap dat afloopt na een koude inweking op de schillen van 5 tot 8 dagen. Roederer is een van de weinige Champagnehuizen die dit doen. 4 jaar rijping op fles, na het dégorgement nog 6 maanden flesrijping. Dosage 9 g/l. Kleine productie van 80.000 flessen per jaar.

K speciale zalmroze-oranje kleur door de saignée methode, fijne belletjes, langdurig
G elegant, fijne pinot noir, flinke concentratie van kersen, bloedsinaasappelen en perzik
S levendig, fruitig, rode grapefruit, elegante kersenstructuur, frisse zuren, iets specerijen
A veel impact van de rijping op de lie, met frisse en kalkachtige stevigheid
T geur en smaak hebben aspecten van rode wijn, zuiver en verfijnd

Wijn & spijs

De Champagne gaat erg goed samen met het geheel van kreeft, biet en kaviaar, zowel met de licht zoete smaken als met de zilte, bittere of aardse.



Rode mul

Beurre blanc met saffraan, diverse bereidingen van tomaat, bonen uit Andalusië, poiverade artisjokken

De rode mul is deskundig gebakken, fijne saffraansaus, licht en romig, zuivere groente smaken, waarbij de diverse bereidingen van tomaat meer of minder zuren hebben.

Champagne Louis Roederer Cristal 2006

2006 was een zeer warm jaar, met rijpe druiven. 55% pinot noir, 45% chardonnay, waarvan 20% wijnen die op eiken foeders werden vergist, met om de dag batonnage en zonder malo. Uitsluitend druiven uit Grands Crus wijngaarden van de Montagne de Reims, de Vallée de la Marne en de Côte des Blancs. 5 jaar sur lattes plus 8 maanden flesrijping na het dégorgement. Dosage tussen 8 en 10 g/l.

K fonkelend, goed geconcentreerd, lichte reflectie van amber, zeer zachte mousse met uiterst fijne belletjes die onafgebroken doorgaan

G krachtig, confiture van citrus, bloesem, hazelnoten en amandelen, zeer aromatisch en levendig, met meer beluchting ook tropisch fruit

S zeer veel fruit, hoge zuurgraad, erg elegant, fijne bitters, mineraal, complex en nog erg gesloten, veel precisie

A lange, geconcentreerde, romige finale met rijp kersenfruit en frisse, fijne citrus zuren

T veel potentieel, spannende balans tussen rijkheid en tederheid, presenteert zich al erg goed maar zal zich de komende jaren gaan ontplooiën

Champagne Louis Roederer Cristal 2002

Uit de schatkamers. In 2002 was een in alle opzichten ideaal oogstjaar, met perfect rijpe druiven, ongewoon suikerrijk en met een uitstekende zuurgraad. 55% pinot noir en 45% chardonnay, selectie van de beste Grand Cru cuvées van de Montagne de Reims, de Vallée de la Marne en de Côte des Blancs. 5 jaar sur lattes plus 8 maanden flesrijping na het dégorgement. Dosage 10 g/l, geassembleerd uit de 8-10 beste crus, opgevoed op eiken foeder. Gedegorgeerd in 2007.

K fonkelend, dieper goudgeel met lichte amber reflecties, geconcentreerde en lang aanhoudende mousse met fijne belletjes

G peer, perzik, citrusjam, toast, hazelnoot, fijne zuren, zoete bloesem, intens en ragfijn met grote precisie

S diep geconcentreerd rijp fruit, kweeper, witte truffel, aards, volop complexiteit

A zeer lang en intens, met witte chocolade en karamel, eindigt fris met een puntig bittertje

T voorbeeldige complexe Champagne met breedte, zeer gastronomisch en prachtig op dronk

Wijn & spijs

In dit fraaie gerecht zijn qua combinatie de lastige ingrediënten artisjok en tomaat.

Cristal 2006 pakt de artisjok redelijk op, maar doet het beter bij de tomaat. De Cristal 2002 combineert duidelijk beter met de artisjok, en is ideaal bij de vis en de saus.



Bosaardbeien

Amandelsorbet, viooltjes

Een heerlijk ensemble van gemarineerde bosaardbeien met knisperende amandelen.

Champagne Louis Roederer Carte Blanche Demi-Sec

40% pinot noir, 40% chardonnay en 20% pinot meunier, waarvan 5% vergist op eiken foeders. 3 jaar sur lattes, en na het verwijderen van het bezinksel nog 6 maanden flesrijping. Blend van minimaal 4 oogstjaren. De reservewijnen die worden toegevoegd zijn gemiddeld 2-5 jaar oud. 83 gram suiker per liter.

K vrij diep goudgeel, zeer fijne mousse

G mineraal, in zout gekonfijte citroen, grapefruitschil, marmelade van kweeper, munt, sukade, zeer mooie zoetige achtergrond, met openstaan ontdek je steeds meer

S zoete inzet, uitstekend in balans met de zuren, citroensorbet met schil, iets karamel

A prima lengte, sabayon met honing, amandelen en Champagne

T fascinerende en zeer elegante demi-sec

Wijn & spijs

De combinatie is op zich prima, maar de Champagne wordt toch iets vlakker. Opmerkelijk is dat de Cristal 2006 ook alles van het gerecht oppakt, ondanks de zoetheidsgraad ervan.



Michel Janneau en sommelier Alvaro Steenbergen



Dorien Tendijck, directeur marketing van Walraven | Sax, Chef-kok Schilo van Coevorden en Michel Janneau