

# Champagne Roederer "Brut Collection 242"



Prix du produit :

**354,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE  
Vigneron(ne): J-B Lecaillon (ROEDERER)  
Millésime: NM  
Appellation: Champagne  
Couleur: bulles, blanc  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Brut Collection 242  
RVF: 92/100  
Wine Advocate (Parker): 93+/100  
Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

92/100 RVF. Cette nouvelle cuvée a été élaborée sur une base de 2017, la 242ème vendange de la maison **Roederer**. Un Champagne qui privilégie l'expression des terroirs à la permanence d'un goût, pour suivre l'ambitieuse tendance actuelle d'authenticité. Une révolution dans l'univers des bruts sans année, avec toujours la recherche de perfection signée Roederer !

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DES SOURCES D'AGAPE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## Champagne Roederer "Brut Collection 242"

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 92/100. "La cuvée 242 nous confirme tout le bien que nous pensons de ce nouveau profil de brut sans année. Il faut saluer les

efforts produits par la maison pour passer un cap avec ce type de vins."

**La Revue du Vin de France (déc. 2021/janv. 2022).** Nous sommes immédiatement séduits par la précision et l'éclat des arômes: framboise, yuzu, poivre... Le nez est subtilement souligné par une patine due à un passage en foudres. Une superbe définition de champagne, rafraîchissante, crèmeuse, aux saveurs nuancées. D'une belle envergure vineuse, c'est brut très abouti. Un exemple. Et finalement, à l'aveugle, nous reconnaissons, par le style, le brut Collection 242 de Roederer sur une base de 2017.

**Le Figaro Vin** (21/06/2021, Béatrice Delamotte) : *Brut multi-millésimé emblématique de Louis Roederer, le Brut Premier vit ses dernières heures. Non pas que la maison renonce à son entrée de gamme, mais plutôt qu'il va être remplacé, dès la fin des stocks, par Collection. «Nous sommes tellement amoureux de notre région magique que notre mission était de faire évoluer notre brut sans année, explique Frédéric Rouzeau, président du groupe Louis Roederer. Nous avons décidé de prendre une voie différente de ce qui se fait en laissant transparaître la grande diversité qui existe au sein même de l'appellation champagne».*

*Créé dans les années 1970, décennie cauchemardesque avec huit mauvaises années sur dix, le Brut Premier a été conçu pour apporter de la maturité avec un dosage qui paraîtrait aujourd'hui important et de la maturité avec les vins de réserve. Mais le changement climatique est passé par là et désormais il ne s'agit plus de trouver de la maturité dans les vins, mais au contraire d'apporter de la fraîcheur. Pour réussir cette inversion des assemblages, Jean-Baptiste Lecaillon, directeur général et chef de cave de Louis Roederer a entamé, il y a dix ans déjà, un projet de longue haleine.*

*«Pour imaginer Collection, nous avons choisi de nous recentrer sur le terroir. Mais faire des vins de sols demande du temps et notre parti pris a été de créer une réserve perpétuelle en 2012, composée à égalité de pinot noir et de chardonnay», précise Jean-Baptiste Lecaillon. Cette solera de très grande capacité a été enrichie par les millésimes suivants tandis qu'en parallèle la proportion de vins de réserve sous bois a été augmentée. Pour alimenter cette réserve perpétuelle, Louis Roederer a signé avec des vignerons partenaires un contrat baptisé «Cœur de Terroir». Ainsi, toutes les parcelles qui entrent dans la composition de Collection ont été soigneusement sélectionnées : des lieux-dits, des expositions, des terres aux identités fortes, le plus souvent des sols de craie pour garantir des vins aptes au vieillissement. Et pour accompagner les vignerons, une équipe a été mise en place pour assurer un suivi agronomique et qualitatif total.*

*Collection 242 est ainsi le premier opus de cette nouvelle collection, 242 soulignant le 242ème assemblage de la Maison. Composé de 34% de la réserve perpétuelle, de 12% de vins de réserve élevés sous bois et de vins du millésime 2017, ce nouveau brut multi-millésimes offre «un nouveau style, avec un jeu de matières immédiat et enrobant», précise Frédéric Rouzeau. «Plutôt que de s'attacher reproduire un goût constant, nous voulons laisser son identité à chaque assemblage, ajoute Jean-Baptiste Lecaillon. Notre objectif est de faire le meilleur vin possible, pas le même goût». Une belle façon de se remettre en cause avec ce champagne rond, délicat qui s'étire sur une matière précise avant une finale saline et salivante.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, sept. 2021) : 93+/100. "Roederer's Brut Premier was created in the 1980s to prove to consumers that we could deliver consistent quality

*with a blend that compensated for less than perfectly ripe vintages," explains Jean-Baptiste Lecaillon. "We were blending in pursuit of maturity, of ripeness. The concept behind the Brut Collection is the opposite: we're looking for freshness—and we are embracing singularity, something we're emphasizing by enumerating each year's blend." This project has been in the making since 2012, when Lecaillon set aside 21,000 liters of wine to constitute a perpetual reserve aged in large tanks without malolactic fermentation. Sourcing has evolved too: less must is coming from cooperatives, and only vineyards cultivated without the use of herbicides inform the blend. A dedicated team oversees all this, visiting every grower three times per year. And vinification is parcel by parcel to deliver a maximum of blending components. Iteration 242 is based on the 2017 vintage (56%), supplemented by 34% reserve wines from the perpetual reserve established in 2012 and 10% foudre-aged reserve wines. So much for the composition and concept of the new NV Brut Collection 242, but how does it taste? This debut release is very impressive indeed, wafting from the glass with notes of pear, peach, ripe citrus fruit, toasted almonds, fresh pastry and white flowers. Medium to full-bodied, pillow-y and textural, it's concentrated and layered, with lively acids, an enlivening pinpoint mousse and a long, sapid finish. Brut Premier was already a very persuasive wine, but the new Brut Collection nevertheless represents a step up. **Drink date 2021-2035.***

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

*Chaque collection est un "pas de côté", un nouveau chapitre dans l'univers du goût de la Maison. A chaque fois singulier mais toujours résolument Roederer!*

**Millésime :** L'année 2017 est celle de tous les dangers... Un hiver et un printemps exceptionnellement chauds et secs marqués par d'intense gelées du 17 au 29 avril qui enregistrent le triste record de 12 nuits de gel. Puis un été maussade, humide et pas particulièrement chaud, qui se termine par une fin août quasi-tropicale (humide et chaude) favorisant une progression importante de pourriture grise sur les Pinots noirs et Meuniers en pleine maturation. Au final, des vendanges accélérées, ultra-rapides, associées à un travail de sélection exigeant, précis et méthodique, sans précédent pour notre Maison.

**Commentaires de dégustation :** L'assemblage de Collection 242 est basé sur une dominante de Chardonnays, grande réussite de la vendange 2017. Ces chardonnays de grande maturité confèrent à l'assemblage une note de fruits mûrs et sucrés complétée par de fines notes boisées. La bouche est mûre, généreuse avec cet enrobage typique des grands Chardonnays. Les Pinots noirs et Meuniers de la Vallée de la Marne viennent compléter l'allure gourmande, veloutée, large et la matière juteuse. Belle fraîcheur dynamique en finale.

#### **Domaines :**

1/3 Vignoble de "La Rivière"  
1/3 Vignoble de "La Montagne"  
1/3 Vignoble de "La Côte"

#### **Cépages :**

42% Chardonnay  
36% Pinot noir  
22% Meunier

**242ème assemblage :** Vendange 2017

**Vins de réserve élevés sous bois :**  
10% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)

**Fermentation Malolactique :** 34%

**Réserve perpétuelle :**  
34% ( 2012, 2013, 2014, 2015, 2016)

**Dosage :** 8 g/l