

BY ALESSANDRA PIUBELLO

LOUIS ROEDERER: 241 ANNI ALLA SURREALISTA

Maison Roederer is one of the five great champagne houses. It is still owned by the descendants of the founder, born in Reims in 1776, and currently led by Frédéric Rouzaud, a member of the seventh generation.

To celebrate the two hundred and forty-first birthday, Rouzaud, with the loyal chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon, welcomed us (we were one hundred and eighty guests, including personalities from the world of cinema, art, fashion, culture, wine) with a flute of Brut Premier. From the terrace, we moved inside the historic building in the center of Reims, recently renovated. A hall was waiting for us, filled with tables decorated with autumn leaves picked in the Roederer vineyards. At the moment of the inaugural toast, Frédéric Rouzaud expressed: "We were born in the same year in which the declaration of independence of the United States of America was signed. It has been two hundred and forty-one years of freedom, dreams, emotions, research, work, with the desire to make people happy and to make them smile, toasting with our wines to life and love". Before going into the story of the surrealist dinner, a show tailored to celebrate the Maison, choreographed by Charles Kaisin, artist, architect and set designer of Belgian origin, some news on one of the most famous French bubbles in the world. The strength of the maison lies above all in the wine heritage (they began to build it in 1850): currently there are two hundred and forty hectares of vineyards, composed of four hundred and ten parcels in the best Champagne areas: the Grands and Premiers Crus of the Montagne de Reims, of the Côte des Blancs and of the Vallée de la Marne. An essential subdivision, because each of these terroirs gives wines with different characteristics of body, structure, bouquet, elegance and finesse. Since 1845 all

Maison Roederer è una delle cinque grandi Case di champagne ancora di proprietà dei discendenti del fondatore, nata a Reims nel 1776, attualmente guidata Frédéric Rouzaud, esponente della settima generazione.

Per festeggiare il duecentoquarantesimo compleanno, Rouzaud, con il fedelissimo chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon, ci hanno accolto (eravamo in centottanta invitati, fra i quali personalità del mondo del cinema, dell'arte, della moda, della cultura, del vino) con una flûte di Brut Premier. Dalla terrazza ci siamo trasferiti all'interno dello storico palazzo in centro a Reims, recentemente rinnovato. Ci aspettava una sala imbandita con tavoli decorati da foglie autunnali raccolte nei vigneti di Roederer. Al momento del brindisi inaugurale Frédéric Rouzaud si è così espresso: "Siamo nati nello stesso anno in cui si firmava la dichiarazione d'indipendenza degli Stati Uniti d'America. Sono stati duecentoquarantun anni di libertà, di sogni, di emozioni, di ricerca, di lavoro, con il desiderio di far gioire le persone e di farle sorridere, brindando con i nostri vini alla vita e all'amore". Prima di inoltrarci nel racconto della cena surrealista, uno spettacolo studiato su misura per celebrare la Maison, coreografato da Charles Kaisin, artista, architetto e scenografo di origine belga, qualche notizia su una delle realtà delle bollicine francesi più note al mondo. La forza della maison sta innanzitutto nel patrimonio vinicolo (iniziarono a costituirlo nel 1850): attualmente sono duecentoquaranta gli ettari di vigneto, composti di quattrocentodieci appezzamenti nei migliori territori della Champagne: i Grands e Premiers Crus della Montagne de Reims, della Côte des Blancs e della Vallée de la Marne. Una suddivisione essenziale, perché ognuno di questi terroir dà vini con diverse caratteristiche di corpo, struttura, bouquet, eleganza e finezza. Dal 1845 tutti i millesimati

Louis Roederer provengono esclusivamente dalle vigne di proprietà, cosa unica nella Champagne.

Monumentali le cantine, dove opera ogni giorno il garante dello stile di Roederer, lo chef de caves Jean-Baptiste Lécaillon. Temperatura costante tutto l'anno di undici gradi: qui arrivano i mosti ottenuti dai tre centri di pressatura di Verzenay, Ay e Avize, conservati in 450 tini termoregolati, ognuno dei quali contiene una parcella che rimane divisa fino al momento dell'assemblaggio. E' il produttore di champagne con la maggior superficie vitata convertita in agricoltura biodinamica (cento ettari), iniziata nel 2001. Per fare un esempio, il Cristal, prodotto icona della Maison realizzato per la prima volta nel 1876 su richiesta di Alessandro II, imperatore di Russia, nel 2015 era completamente da uve biodinamiche (il Rosé lo è già da tempo). Ma solo sulla Maison Louis Roederer ci vorrebbe un articolo a parte, per affrontare alcuni temi come il lavoro che stanno facendo sui propri lieviti (per brevettarli nel futuro), sulla selezione massale dei vigneti, sull'affinamento, sui vini di riserva, sulla scelta di non fare la malolattica, sulla grande attenzione al vigneto (tra l'altro l'azienda si avvale per le potature della consulenza di Marco Simonit) e anche sulla straordinaria storia di questa dinastia. Già, perché Louis Roederer possiede anche lo Champagne Deutz, lo Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Grand cru classé di Pauillac), gli Châteaux Haut-Beauséjour e Pez (Saint-Estèphe), la Maison Descaves, a Bordeaux, Ott in Provenza, la Maison Delas Frères nella Valle del Rodano; Roederer Estate, Scharffenberger e il domaine Anderson in California; il Porto Ramos Pinto in Portogallo. Ma ora torniamo al magico spettacolo, con ben novanta ballerini che, a seconda delle portate, si travestivano in modo

Louis Roederer vintage wines come exclusively from their own vineyards, which is unique in Champagne.

The cellars are monumental, they are the place where the controller of Roederer's style, the chef de caves Jean-Baptiste Lécaillon, works every day. The temperature is constant throughout the year by eleven degrees: here come the musts obtained from the three pressing centers of Verzenay, Ay and Avize, stored in 450 thermoregulated vats, each of which contains a parcel that remains divided until the time of assembly. It is the champagne producer with the largest vineyard area converted into biodynamic agriculture (one hundred hectares), which started in 2001. For example, the Cristal, iconic product of the Maison created for the first time in 1876 upon request of Alexander II, emperor of Russia, in 2015 it was completely from biodynamic grapes (the Rosé has been for some time). The Maison Louis Roederer alone would deserve a separate article, to tackle some topics such as the work they are doing on their yeasts (in view of patenting them in the future), on the mass selection of vineyards, on refining, on reserve wines, on the choice not to perform the malolactic fermentation, on the great attention to the vineyard (among other things, the company relies on the advice of Marco Simonit for their pruning) and also on the extraordinary history of this dynasty. Yes, because Louis Roederer also owns the Deutz Champagne, the Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Grand cru classé of Pauillac), the Châteaux Haut-Beauséjour and Pez (Saint-Estèphe), the Maison Descaves, in Bordeaux, Ott in Provence, the Maison Delas Frères in the Rhone Valley; Roederer Estate, Scharffenberger and the Anderson domaine in California; the Porto Ramos Pinto in Portugal. But





now let's return to the magic show, with ninety dancers that, depending on the course, disguised differently, giving life to a fascinating, always surprising, constantly innovative living scenery. The intermezzos of the famous French actress Armelle, in period costume, were ironic. They told fabulous stories on the dishes of the great chef David Martin. Martin is the only French chef to have two starred restaurants in Brussels, the Paix and Bozard Brasserie. The twists followed: two sopranos from the tables, accompanied by a cellist, sing a bacchanal. Some waders stroll in the hall as if nothing had happened, while we sip, ecstatic, a Cristal 2002 served on real crab and Belgian caviar. Citrusy, long, intense and unforgettable, the Cristal Vinotèque 1995 was presented to guests before the world launch. On the next dish, an emulsion of goat's cheese, the reserve wine 2010 is served. It's a perfect pairing, while the waiters / dancers build a living picture of the birth of Champagne through the four seasons with canvases that they carry behind them. Then, while a harlequin plays a melody for us by touching the edge of the glasses, here is the Cristal 1990 (twenty-seven years but it doesn't feel them!) magnificent in its hazelnut notes, enveloping and creamy, with a well-embroidered evolution, an elegant and very long wine that still has the strength to go a step beyond with an unusual freshness. The series of commendable wines closes with two wines. Cristal Rosé Vinotèque 1996, another surprising preview for the attendees: a force of nature, invigorating freshness and gritty mouth, a dangerously preservable drink, to take on a desert island as last wish. And Cristal Rosé 2002, with citrus notes and gustatory dynamics of impetuous youth. On a tray, we are brought "coup de théâtre", with golden balloons tied to the capsule: it will be up to us to free the golden bubbles and make them fly up high like our emotions!

diverso, dando vita ad una scenografia vivente affascinante, sempre sorprendente, costantemente innovativa. Ironici gli intermezzi della famosa attrice francese Armelle, in costume d'epoca, a favoleggiare sulle portate del grande chef David Martin. Martin è l'unico chef francese ad avere due ristoranti stellati a Bruxelles, la Paix e Bozard Brasserie. I colpi di scena si susseguono: due soprani da alcune postazioni sui tavoli, accompagnate da un violoncellista, cantano un baccanale. Dei trampolieri passeggiano in sala come se nulla fosse, mentre noi sorseggiamo rapiti Cristal 2002 servito su granchio reale e caviale belga. Agrumato, lungo, intenso e indimenticabile il Cristal Vinotèque 1995, presentato in anteprima agli invitati prima del lancio mondiale. Sul piatto successivo, un'emulsione di formaggio di capra, viene servito il vino di riserva 2010, perfetto abbinamento, mentre i camerieri/ballerini costruiscono un quadro vivente della nascita dello Champagne attraverso le quattro stagioni con delle tele che portano alle loro spalle. Poi, mentre un arlecchino suona per noi una melodia toccando ad arte il bordo dei bicchieri, ecco arrivare il Cristal 1990 (ventisette anni e non sentirli!) magnifico nelle sue note di nocciola, avvolgenti e cremose, dall'evoluzione ben ricamata, un vino elegante e lunghissimo che ha ancora forza di spingersi oltre con una freschezza inusuale. Si chiude la serie di vini commendevoli con due vini. Cristal Rosé Vinotèque 1996, altra sorprendente anteprima per i presenti: una forza della natura, corroborante freschezza e bocca grintosa, dalla beva pericolosamente serbevole, da portare su un'isola deserta come ultimo desiderio e Cristal Rosé 2002, dalle note agrumate e dalla dinamica gustativa d'impetuosa gioventù. Ci viene portato su un vassoio, con dei palloncini dorati legati alla capsula: coup de théâtre, starà a noi liberare le bolle dorate e farle volare in alto come le nostre emozioni! ■