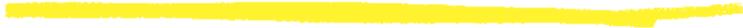




Louis
ROEDERER
ET
Philippe
STARCK

BRUT NATURE 2015





**« CONTINENTAL, DE PLEINE MATURITÉ,
LE MILLÉSIME 2015 OFFRE UNE CONCENTRATION
MAGNIFIQUE, BEAUCOUP DE PROFONDEUR
AVEC UNE SÈVE VÉGÉTALE PARTICULIÈRE. »**

— Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves

L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE



**BRUT NATURE EST NÉ SUR LES TERRES
DU VIGNOBLE LOUIS ROEDERER. PLUS
QU'UN CHAMPAGNE, C'EST UNE ŒUVRE
DIAGONALE, NÉE DE LA VOLONTÉ DE
FAÇONNER UNE CUVÉE PIONNIÈRE,
ÉLÉGANTE ET HONNÊTE.**



Imaginée comme un échange, façonnée par une amitié, cette cuvée est d'abord l'émanation d'une pensée libre autour d'une rencontre entre une Maison incarnée par Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général, son Chef de Caves Jean-Baptiste Lécaillon, et le créateur Philippe Starck. Leur dialogue, initié avec le premier Brut Nature en 2006, s'est installé et prolongé en 2009 puis en 2012.

**« UN LANGAGE UNIQUE ET DYNAMIQUE
QUI PART DES MOTS POUR TRAVAILLER
LA TERRE. »** Philippe Starck

Dès le départ, une admiration réciproque a nourrie leur conviction, une envie commune a guidé leur projet : la vision de Philippe Starck, son respect du lieu, sa grande liberté ont inspiré Frédéric Rouzaud pour créer, dès 2003, un vin différent, *« dépouillé, à l'os, honnête et minimaliste »* comme l'avait imaginé Philippe Starck.

« EN NOUS LAISSANT INTERPRÉTER SES MOTS, PHILIPPE NOUS A PERMIS DE FRANCHIR DES FRONTIÈRES QUE NOUS N'AURIONS PAS FRANCHIES SANS SON ÉCLAIRAGE. PLUS IL ÉTAIT PRÉCIS DANS LA DESCRIPTION DE SON RÊVE, PLUS NOUS POUVIONS L'ÊTRE DANS L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE. »

Frédéric Rouzaud, Président de Louis Roederer

Une longue série d'échanges a alors commencé, des dialogues féconds entre un esprit poétique et subversif, un chef d'orchestre et un chef de caves méticuleux chargé de retranscrire cette pensée dans un vin original.





**« TRADUIRE DES MOTS
EN CHAMPAGNE,
C'ÉTAIT FABULEUX ! »**
PHILIPPE STARCK

De cette idée d'un champagne rêvé, idéal, est né Brut Nature : une cuvée fraîche sur les argiles, dans une année solaire. Un vin de vérité, le témoin d'une rencontre, d'un sol, d'une année, d'esprits libres et d'une Maison. Un champagne qui traduit aujourd'hui parfaitement l'exploration nouvelle d'un terroir de la Maison Louis Roederer, en « *s'inspirant au quotidien de la recherche créative* » comme aime le dire Frédéric Rouzaud.

**UN EXERCICE D'ÉQUILIBRE ET DE JUSTESSE
RENOUVELÉ UNE NOUVELLE FOIS AVEC
LE MILLÉSIME 2015, ET INCARNÉ POUR LA
DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE DANS
DEUX CUVÉES, UN BLANC ET UN ROSÉ.**



L'EXPRESSION D'UN LIEU

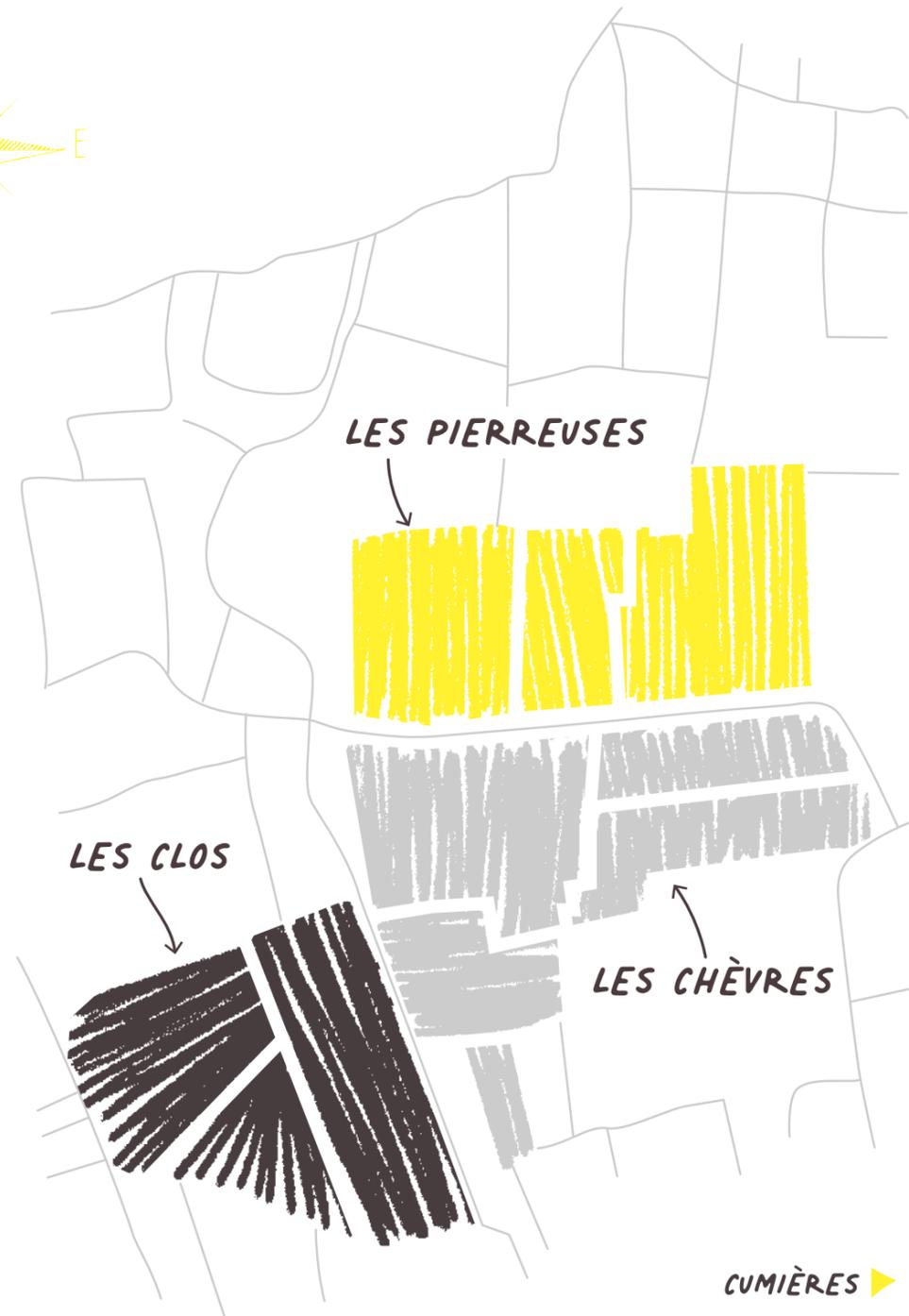
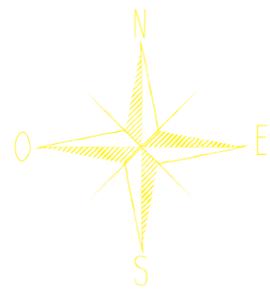


DANS LES ANNÉES CHAUDES, CERTAINES ARGILES FROIDES DES TERROIRS DE CUMIÈRES, BAIGNÉES DE LA CHALEUR DE L'ÉTÉ, EXPRIMENT UNE RÉSONANCE ET UNE FRAÎCHEUR PARTICULIÈRES.

LES TERRES NOIRES DE CUMIÈRES

Le coteau d'argiles de Cumières, tourné vers le soleil et baigné de toute sa lumière, est une enclave bénie où les raisins ont toujours un parfum et une richesse particuliers. C'est ici, sur ces terres noires des bords de Marne, qu'éclosent depuis toujours des fruits opulents, généreux, de grande intensité de parfums. Dans les années plus chaudes, ils offrent toujours une maturité idéale et une vibration supérieure, formant un joli contraste entre l'intensité du fruit et la salinité.





« MON REGISTRE CLASSIQUE, C'ÉTAIT LA CRAIE, LE TERROIR BLANC DE CRISTAL. IL FALLAIT LUI OPPOSER UN CONTRASTE ORIGINAL. SUR CE TERROIR SINGULIER DES CHÈVRES, LA NATURE NOUS A OFFERT DES JUS DIFFÉRENTS. »

Jean-Baptiste Lécaillon

Ce terroir est composé de trois parcelles dites des Chèvres, situées sur une petite butte à la sortie du village de Cumières ; un lieu autrefois réservé au pâturage et ouvert à différentes expositions. « Les Pierreuses » compose la partie haute de la colline, la plus caillouteuse exposée plein sud ; sous la route, « les Chèvres » est une partie un peu plus riche en argiles, exposée sud-est. Enfin « Les Clos », un petit mamelon exposé sud-ouest, est le plus argileux de tous.

Ces terres d'argiles noires et vertes forment ainsi des résurgences qui émergent de la montagne et ondulent sur la ligne d'horizon ; ce sont comme de petites tâches qui assombrissent le paysage et que l'on appelait autrefois « boudins noirs ».



UNE CULTURE DE LA DOUCEUR ET DE LA RETENUE

Ce terroir est cultivé tout en douceur, guidé par une viticulture de la retenue, vertueuse, qui en préserve toute la résonance. « Il faut en faire le moins possible, rester en retrait, en observation bienveillante. Tout l'enjeu est de ne perturber ni le lieu ni le vin, de rester attentifs. » explique Jean-Baptiste Lécaillon. Cette culture de la douceur, ces gestes respectueux et d'évidence renchérissent l'esprit du lieu, les origines du vin, la nature argileuse de la terre.

Le mélange des cépages renforce cette expression de l'origine. Récoltés le même jour, pressés tous ensemble, comme le faisaient les anciens, les raisins mêlent leurs jus dans un seul élan. Aucun assemblage ne vient modifier a posteriori la récolte originelle et les vins sont directement tirés en bouteilles à la fin des fermentations.





**« IL FAUT ADAPTER EN PERMANENCE
CHAQUE PARAMÈTRE AFIN D'EXTRAIRE
L'ÉQUILIBRE DE LA MATIÈRE ET SURTOUT
LA TEXTURE, GAGE DE POTENTIEL ET DE
VIEILLISSEMENT. »** Jean-Baptiste Lécaillon

Le travail du chef de Caves est un exercice fragile entre pureté, contraste et complexité. Ce sont des réglages d'horlogerie fine chers à Philippe Starck et que Jean-Baptiste Lécaillon met en œuvre avec expérience. L'élevage sur lies est ainsi prolongé jusqu'en juin, soit près d'une année entière d'attente au cours de laquelle les lies viennent nourrir la matière et la révéler. Elles apportent ainsi de la texture, du gras, de la consistance. Les vins sont gardés purs sans transformation malolactique afin de renforcer le contraste et de préserver la vibration saline. Ils sont ensuite tirés avec 5 bars de pression pour offrir une bulle douce mais affirmée et une bouche crémeuse. Le vin, non dosé, conserve ainsi toute sa pureté.

LE MILLÉSIME 2015, UNE ANNÉE SPECTACULAIRE





**MILLÉSIME CONTINENTAL ET SOLAIRE,
2015 OFFRE UNE SÈVE EXPLOSIVE, DE LA
PROFONDEUR ET DE LA CONCENTRATION,
JOUANT SUR LES CODES DE LA MATURITÉ
AVEC FINESSE.**

2015 est une année continentale, de pleine maturité, qui s'exprime par un fruité explosif, des textures denses et concentrées. Un millésime spectaculaire marqué par un été chaud et ensoleillé, avec des records de températures et une fin de saison rayonnante où la pluie a permis de temporiser la maturation. Ce final sous le signe de la fraîcheur a ainsi donné naissance à des raisins juteux, à la sève végétale particulièrement intéressante. **« Sur ces parcelles des Chèvres, les argiles noires ont concentré la matière et formé un joli contraste entre l'intensité du fruit, sa salinité et la vibration du terroir. »** souligne le Chef de Caves.





Jean-Baptiste Lécaillon se remémore la naissance de ce grand millésime.
**« IL M'A RAPPELÉ LES 1985, AVEC CETTE SÈVE PARTICULIÈRE,
UNE AROMATIQUE TRÈS INTÉRESSANTE ET PROMETTEUSE.
UN GRAND MILLÉSIME POUR LE PINOT NOIR EN PARTICULIER,
AVEC DES MATIÈRES DENSES, DE LA PROFONDEUR
ET DE L'ÉQUILIBRE. »**

DES VINS DE SOLS



Ce sont deux lectures du même terroir, deux visions d'un même lieu et d'une origine. Un blanc vif et épuré, resserré sur le salin ; un rosé généreux et énergique, conjuguant force et présence.

Brut Nature 2015 restitue parfaitement la maturité de l'année dans un esprit classique ; c'est sans doute le plus « brut nature » de tous, livrant des argiles toute leur dimension tactile et structurelle ; des fruits de Cumières à l'état pur !

« IL EST LA RÉSONANCE D'UN SOL NOIR, LARGE ET PUISSANT ; UN VIN DE TEXTURE, SÉVEUX, D'ANNÉE CHAUDE. »

Jean-Baptiste Lécaillon

« LE BRUT NATURE 2015 BLANC EST UN CHAMPAGNE D'ACTION, DE MOUVEMENT, QUI RESPIRE L'INTELLIGENCE. TENDU ET VIF, ÉCLATANT ET ÉLÉGANT. C'EST UN CHAMPAGNE DE JOUR, DE PLAISIR IMMÉDIAT. »

Philippe Starck





BRUT NATURE **BLANC** 2015



Le Brut Nature Blanc est un vin moderne, minéral et droit, photographie parfaite de son origine. Le nez très pur, évoquant les fruits blancs, puis à l'aération des notes de noisette, de fruits secs et de poivre blanc annonce une grande fraîcheur. L'insistance minérale se poursuit dans une bulle extrêmement raffinée et ciselée, nerveuse sans austérité, portant le vin dans une longue finale saline. Restitution intègre de la vibration des argiles et du caractère séveux du millésime, ce champagne s'offre dans une grande texture ample et juteuse, traçant un chemin d'immense fraîcheur et de finesse.

« ON RESTE SUR LE FRUIT FRAIS DANS UN CARACTÈRE PUISSANT, AVEC CETTE TECHNIQUE PARTICULIÈRE DE L'INFUSION QUI APPORTE MATIÈRE ET CONSISTANCE. »

Jean-Baptiste Lécaillon

« LE BRUT NATURE 2015 ROSÉ EST UN JEU MENTAL,
UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE ET SENTIMENTALE
UNIQUE OÙ L'ON BOIT DE LA COULEUR, ON BOIT
DU ROSE. TENDRE ET INTIME, ÉTINCELANT ET POWDRÉ.
C'EST UN CHAMPAGNE DE COUCHER DE SOLEIL. »

Philippe Starck

BRUT NATURE **ROSE** 2015

Le Brut Nature Rosé enchante par son fruit frais qui signe son terroir mais également la technique d'infusion qui prévaut à son élaboration. Les raisins les plus mûrs, les plus juteux, traités avec délicatesse, permettent de préserver ce caractère primesautier. Le nez s'ouvre sur un fruit rouge, un accent floral et épicé très léger ; la bulle libère ensuite un jus droit, séveux, généreux, presque tannique, où le relief et la matière sont toujours équilibrés par ces notes de mûre et de ronce, avec de fins amers aiguisés en finale. Un champagne de corps et d'esprit, alliant puissance et droiture, élégance et force.



UNE VÉRITÉ VIGNERONNE





**UN GESTE VIGNERON, UNE ÉCRITURE
À MAIN LEVÉE, LIBRE, INCISIVE,
ÉMOTIONNELLE, POUR TRANSCRIRE EN
QUELQUES LETTRES LES CONTOURS DE
CETTE CUVÉE MINIMALISTE ET VIVANTE.**





L'habillage est à l'image du vin, épuré, sans artifice, toujours en mouvement. Il fallait choisir une étiquette qui soit la plus simple possible, le reflet de cette cuvée spontanée et joyeuse. Quelques mots écrits à la main, soulignés par des couleurs vives, comme tracés à la craie sur une ardoise, dans la cave du vigneron. Ce n'est que de l'évidence, du geste, de la vérité. *« C'est l'écriture totalement nouvelle et merveilleusement précise d'un champagne en mouvement »* explique le créateur.

« BRUT NATURE EST UN LABORATOIRE QUI PERMET À ROEDERER DE POUSSER CE VIVANT, CETTE BIODIVERSITÉ AU MAXIMUM POUR VOIR À QUEL POINT CELLE-CI PEUT PEUT-ÊTRE PRENDRE LE RELAIS SUR BEAUCOUP DE NOS PRATIQUES. » Jean-Baptiste Lécaillon

« NOUS SOMMES TOTALEMENT DANS LA BONNE PARTIE DU FUTUR. »
Philippe Starck

Louis
ROEDERER
CHAMPAGNE

Crédits photos : Emmanuel & Quentin / Enzo Orlando