



BRUT NATURE 2015

LA CUVÉE CRÉÉE AVEC PHILIPPE STARCK S'OFFRE UN NOUVEAU MILLÉSIME SPECTACULAIRE



Jean-Baptiste Lécaillon, Frédéric Rouzaud et Philippe Starck © Enzo Orlando

Après 2006, 2009 et 2012, Brut Nature, le champagne non-dosé né de la rencontre entre Louis Roederer et Philippe Starck, poursuit son chemin avec le dévoilement ce jour, en blanc et en rosé, d'un millésime 2015 équilibré, moderne et solaire particulièrement remarquable.

L'histoire de Brut Nature a commencé il y a plus de dix ans avec une conversation entre Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général de Champagne Louis Roederer, Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves, et le créateur Philippe Starck.

L'échange animé et passionné qui s'est aujourd'hui mué en une véritable relation d'amitié jeta les bases de cette cuvée minimaliste et débordante de vie.

Ce quatrième opus vient exprimer à son tour et à sa façon, à la fois singulière et fidèle aux fondamentaux de Brut Nature, l'identité très vigneronne d'un vin de champagne qui puise son authenticité et son originalité dans un geste aussi précis et incisif que libre et émotionnel.

« Depuis les premières intuitions en 2003, Brut Nature, à l'image de toute création, relève de l'alchimie : celle entre la vision de Philippe Starck, sa grande liberté, et notre envie d'inventer un vin honnête et épuré qui révèle le potentiel unique de ce coteau de Cumières dont il est intégralement issu. Ce nouveau millésime s'inscrit totalement dans cette lignée dont il est sans doute un des plus éminents représentants » déclare Frédéric Rouzaud.

L'expression d'un lieu

Cette cuvée est le fruit d'une exploration nouvelle du terroir de Cumières, ce coteau d'argiles tourné vers le soleil et baigné de toute sa lumière, et en particulier de trois parcelles contiguës - Les Pierreuses, Les Chèvres, Les Clos - autrefois lieux de pâturage.

Les sols froids et argileux, qui contrastent avec la craie champenoise, offrent, dans les années les plus chaudes, une maturité idéale et une vibration supérieure, formant un joli contraste entre l'intensité du fruit et la salinité caractéristique de Brut Nature.

« *Mon registre classique, explique Jean-Baptiste Lécaillon, 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.* »

Un grand millésime

Continental et solaire, 2015 est 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.

« *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.* » indique Jean-Baptiste Lécaillon.

Deux lectures du même terroir pour ces vins de sols

Brut Nature Blanc 2015 est un vin moderne, minéral et droit, photographie parfaite de son origine. 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.

Pour Philippe Starck « *Brut Nature Blanc 2015 est un champagne d'action, de mouvement, qui respire l'intelligence. Tendru et vif, éclatant et élégant. C'est un champagne de jour, de plaisir immédiat.* »

Brut Nature Rosé 2015 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. Un champagne de corps et d'esprit, alliant puissance et droiture, élégance et force.

« *Brut Nature Rosé 2015 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 poudré. C'est un champagne de coucher de soleil* » selon Philippe Starck.



Les trois parcelles de Cumières, ces terres d'argiles vertes et noires berceau de la cuvée

A propos de Louis Roederer

Fondée en 1776 à Reims, Louis Roederer est une maison familiale et indépendante présidée par Frédéric Rouzaud. Outre la production du champagne Louis Roederer et de Cristal, Louis Roederer possède également le champagne Deutz, le Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Grand cru classé de Pauillac), le Château de Pez (Saint-Estèphe) et la Maison Descaves, à Bordeaux ; les Domaines Ott en Provence, la Maison Delas Frères dans la Vallée du Rhône, le Porto Ramos Pinto au Portugal et, en Californie, Roederer Estate, Scharffenberger Cellars, Domaine Anderson, Merry Edwards Winery et Diamond Creek Vineyards.*

Résolument engagée depuis plus de 20 ans dans l'adoption de pratiques viticoles durables, la Maison Louis Roederer a franchi une nouvelle étape avec l'obtention, en mars 2021, de la certification agriculture biologique AB pour 115 hectares de son vignoble historique.

www.louis-roederer.com

Facebook [@LouisRoedererOfficial](https://www.facebook.com/LouisRoedererOfficial) / Instagram [@LouisRoederer](https://www.instagram.com/LouisRoederer) / Twitter [@LouisRoederer](https://twitter.com/LouisRoederer)

#LouisRoederer #BrutNature2015

A 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. Philippe Starck et sa femme, Jasmine, vivent principalement dans les airs ou dans des "milieux de nulle part".

www.starck.com / Facebook [@StarckOfficial](https://www.facebook.com/StarckOfficial) / Instagram [@Starck](https://www.instagram.com/Starck)