

Camille  
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

## JAHRGANG

Die Saison 2020 lässt sich mit jener von 2019 vergleichen: ein milder, regnerischer Winter, gefolgt von einem trockenen Sommer mit mehreren Hitzeperioden, welche gewiss weniger extrem ausgefallen sind als 2019, die sich aber auf den Weinberg ausgewirkt haben. Glücklicherweise fiel im Juni zwischen zwei Trockenperioden einiges an Regen.

Obwohl uns 2020 als ein heißes, überaus sonnenverwöhntes Jahr in Erinnerung geblieben ist, entsprachen Sonneneinstrahlung und Temperaturen in etwa der Norm. Diese kontinentalen Wetterbedingungen, deren Jahresdurchschnitt als „normal“ bezeichnet werden kann, haben reife, ausgeglichene Weine hervorgebracht.

*Die kalkige Frische der Champagne ist sehr präsent und verleiht diesem Wein eine strahlende, delikate, saline und geschmeidige Frische.*

## CHARMONT 2020

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Granatrote Farbe mit glänzenden Reflexen.

Für einen Pinot Noir typisches, konzentriertes, elegantes Bukett mit Noten von süßen roten Früchten (Blutorangen), Waldbeeren und Pfingstrosen. Anschließend Gewürzaromen (Kakaobohnen) sowie Nuancen von getrockneten Blättern, geräuchertem Speck und Rauchnoten. Ein reich strukturiertes, wunderbares Bukett von reifen, frischen Pinot-Noir-Trauben.

Am Gaumen gibt sich der Wein samtig und schmeichelnd mit Noten von frischen roten Früchten. Die Textur ist überaus weich, die Tannine sind sehr präsent, aber sphärisch und cremig. Die charakteristische Frische der Champagne sorgt für recht senkrechte Tannine, die in eine saftige, samtige Textur eingebunden werden, was ihnen einen einzigartigen Charakter verleiht. Sie sind dicht, aromatisch und saftig. Das Finale ist salin mit Umami-Aroma. Ein reich strukturiertes, wunderbares Bukett von reifen, frischen Pinot-Noir-Trauben.



## WEINBEREITUNG

**CRU:** Mareuil-sur-Aÿ

**PARZELLE:** Charmont

**FLÄCHE:** 0,43 ha

**BEPFLANZUNGSJAHR:** 2002

**REBSORTE:** 100 % Pinot Noir

**WEINLESE:** 30.08.2020

**MAISCHEGÄRUNG:**

14 Tage mit 30 % ganzen Trauben  
Spontangärung

**ALKOHOL:** 12,1 %

**AUSBAU:** 16 Monate

1/3 neue Barrique-Fässer

1/3 Barrique-Fässer mit 1 Wein

1/3 Barrique-Fässer mit 2 Weinen

**ABFÜLLUNG:** 12.01.2022