

Camille

- H O M M A G E -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT

2022

## JAHRGANG

Das Jahr 2022 bescherte uns einen Rekord an Sonnenstunden. Der Monat Juli war der sonnenreichste seit 1959, in Frühjahr und Sommer verzeichneten wir 5 Hitzespitzen. Das Wetter zeigte sich insgesamt von seiner eher trockenen Seite. Im Juni jedoch kam es zu mehreren wohltuenden, manchmal unerwarteten Gewittern, welche die Weinberge vor Trockenstress bewahrten. Die Regenschauer Mitte August waren ein letztes Geschenk an die Reben. Sie führten zu einer wunderbaren Reife.

Die Weinlese fand vom 29. August bis zum 13. September 2022 statt.

*Vanillearomen entfalten sich,  
bevor der Wein nach und  
nach zu einem für das Klima  
charakteristischen Finale mit  
Umami-Effekt findet.*

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rot mit leicht purpurfarbenen Reflexen.

Großzügiges, reich strukturiertes, sanftes Bukett mit Noten von getrockneten Blüten (Veilchen, Pfingstrosen, Rosen), Gewürzen (Kakao, Vanille) sowie von roten und dunklen Früchten (Johannisbeeren, Brombeeren). Herzerwärmend und verführerisch!

Am Gaumen schmackhaft mit einer samtweichen, sanften, alles umhüllenden, lieblichen Attacke. Dicht konzentriert, aber vor allem harmonisch und verführerisch. Nach ein paar Minuten überlassen die fruchtigen Aromen den Noten von getrockneten Blumen und Gewürzen den Platz. Es dominiert eine saline, kreative Frische mit körnigen Tanninen, die dem Wein Struktur verleiht.



## WEINBEREITUNG

**CRU:** Mareuil-sur-Aÿ

**PARZELLE:** Charmont

**FLÄCHE:** 0,43 ha

**BEPFLANZUNGSJAHR:** 2002

**REBSORTE:** 100 % Pinot Noir

**REBSORTE:** Bio

**WEINLESE:** 06.09.2022

**MAISCHEGÄRUNG:**

22 Tage mit 30 % ganzen Trauben  
Spontangärung

**ALKOHOL:** 13,50 %

**AUSBAU:** 16 Monate

1/3 neue Barrique-Fässer  
1/3 Barrique-Fässer 1 Wein  
1/3 Barrique-Fässer 2 Weine

**ABFÜLLUNG:** 13.02.2024