

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT

2022

## MILLÉSIME

Le millésime 2022 nous a offert un ensoleillement record, enregistrant le mois de juillet le plus ensoleillé depuis 1959 et pas moins de 5 pics de chaleur entre le printemps et l'été... Et une campagne « globalement sèche »... Car si la sécheresse a marqué les esprits, il ne faut surtout pas oublier les orages salvateurs du mois de juin, rares mais précieuses rentrées océaniques, parfois inespérées, qui ont permis à la vigne de ne jamais souffrir de manque d'eau. Sans oublier le « cadeau final » des derniers épisodes pluvieux de la mi-août qui sont arrivés à point nommé pour donner naissance à une maturation exceptionnelle !

Vendanges du 29 août au 13 septembre 2022

*On retrouve la vanille  
avant que le vin se déploie  
progressivement vers  
une finale à la sensation  
« umami » caractéristique  
de ce « climat ».*

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge à reflets légèrement pourpres.

Bouquet généreux de fleurs séchées (violette, pivoine, rose), de fruits rouges (cassis), noirs (mûre) et d'épices (cacao, vanille). Il y a un côté complexe, gourmand, doux et réconfortant.

Bouche délicieuse : attaque de velours, douce, enrobante et sucrante à la fois. Concentré et dense mais d'abord harmonieux et charmant. Après quelques minutes, le fruit laisse la place aux fleurs séchées, aux épices, avec une fraîcheur grainée, saline et crayeuse très structurante.



## ÉLABORATION

**CRU** : Mareuil-sur-Ay

**LIEU-DIT** : Charmonville

**SURFACE** : 0,43 hectare

**ANNÉE DE PLANTATION** : 2002

**CÉPAGE** : 100% Pinot noir

**VITICULTURE** : Bio

**VENDANGE** : 06/09/2022

**MACÉRATION** :

22 jours avec 30% de grappes entières  
Fermentation spontanée

**ALCOOL** : 13,5%

**ÉLEVAGE** : 16 mois

1/3 barriques neuves

1/3 barriques 1 vin

1/3 barriques 2 vins

**MISE EN BOUTEILLE** : 13/02/2024