

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS
2020

JAHRGANG

Kräftige goldgelbe Farbe.

Bukett mit Erntearomen, Noten von gelben und getrockneten Früchten (Mirabellen, Mandeln) sowie von gerösteten Haselnüssen. Die von Holz beeinflussten Anklänge sind gut integriert und verströmen einen wunderbar edlen Duft.

Am Gaumen dicht konzentriert, lieblich und schmeichelnd. Ein fülliger, gut strukturierter, ölig und sphärischer Wein! In der Mitte zeigt er eine feine, saftige Körnung und besticht durch eine herrliche mineralische Säure. Die Körnung des Holzes sorgt für ein langes, würziges Finale. Die von Holz beeinflussten Anklänge sind gut integriert und verströmen einen wunderbar edlen Duft.

*Die Seele dieses Weins
ist ganz klar mineralisch,
frisch und kreidig,
in einem Wort: lebendig.*

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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 können, haben reife, ausgeglichene Weine hervorgebracht.



WEINBEREITUNG

CRU: Le Mesnil-sur-Oger

PARZELLE: Volibarts

FLÄCHE: 0,546 ha

BEPFLANZUNGSJAHR: 1997

REBSORTE: 100 % Chardonnay

WEINLESE: 11.09.2020

MAISCHEGÄRUNG:

1/3 aus Vorgärung
Spontangärung

ALKOHOL: 12,9 %

AUSBAU: 16 Monate Hefausbau
28 % neue Barrique-Fässer
44 % Natursteinfässer
28 % Edelstahl

ABFÜLLUNG: 12.01.2022