

Camille  
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS  
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.

*Ein herrlich frischer  
Champagner mit  
verführerischen, köstlichen,  
körnigen Tanninen.*

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe.

Intensives, reich strukturiertes Bukett mit Noten von gelben Früchten (Mirabellen), lieblich duftenden weißen Blüten (Geißblatt), leichten Röstaromen von der Haselnuss und zuletzt mit Nuancen von Bienenweide. Dicht konzentrierte, fruchtige Noten erreichen durch feine, pudrige Aromen von nasser Kreide eine herrliche Länge. Nach Luftkontakt steigert sich die Intensität der Aromen mit Noten von Bratäpfeln und Erntearomen.

Am Gaumen dicht konzentriert, weinreich und zugleich delikat. Saftiger, lieblicher Auftakt, der von einem trockenen Mundgefühl getragen wird. Es folgt eine wunderbare saline Frische, die dem Wein zu einer schönen Länge verhilft.



## AUSBAU

**CRU:** Le Mesnil-sur-Oger

**PARZELLE:** Volibarts

**FLÄCHE:** 0,546 ha

**BEPFLANZUNGSJAHR:** 1997

**WEINBAU:** Bio

**REBSORTE:** 100 % Chardonnay

**WEINLESE:** 06.09.2022

**MAISCHEGÄRUNG:**

1/3 Vorgärung

**ALKOHOL:** 13,9 %

**AUSBAU:** 16 Monate Hefeausbau

42 % neue Barrique-Fässer

44 % Natursteinfässer

14 % Barrique-Fässer 1 Wein

**ABFÜLLUNG:** 06.03.2024