

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS
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

*La fraîcheur champenoise
est bien présente associée
à des tanins savoureux,
rapides et grainés.*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune dorée.

Bouquet intense et complexe de fruits jaunes (mirabelle), de fleurs blanches sucrées (chèvrefeuille), de noisettes finement grillées et finissant avec une petite pointe mellifère. Le fruité est profond et concentré, mais finement étiré par des notes poudrées de craie humide. A l'aération, la puissance aromatique augmente crescendo avec le renforcement des notes de moisson et de pommes au four.

Bouche concentrée, ample et délicate à la fois. Sucrosité juteuse à l'attaque qui s'allonge, portée par une sensation de sécheresse, de fraîcheur froide et saline, qui étire la matière.



ÉLABORATION

CRU : Le Mesnil-sur-Oger

LIEU-DIT : Volibarts

SURFACE : 0,546 hectare

ANNÉE DE PLANTATION : 1997

VITICULTURE : Bio

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VENDANGE : 06/09/2022

MACÉRATION :

1/3 macération préfermentaire

ALCOOL : 13,9%

ÉLEVAGE : 16 mois sur lies totales

42% barriques neuves

44% cuves grès

14% barriques 1 vin

MISE EN BOUTEILLE : 06/03/2024