

Mareuil-sur-Aÿ

2018

Camille

— H O M M A G E —

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

JAHRGANG

In mehr als einer Hinsicht ein einzigartiges Jahr! Auf einen besonders regenreichen Winter folgte ein Frühjahr mit sehr milden Temperaturen. Die Wärme führte in der Appellation zu teils verheerenden Gewittern mit stark voneinander abweichenden Niederschlagsmengen. Der Sommer war außerordentlich trocken, heiß und reich an Sonne, wobei sogar die Rekordwerte aus dem Jahr 2003 übertroffen wurden. Das Jahr 2018 setzte damit für die Champagne in Sachen Hitze, Trockenheit und Sonneneinstrahlung einen ganz neuen Maßstab.

*Erlesen, geschmeidig,
köstlich*

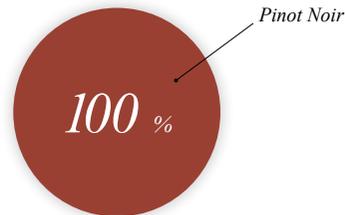
AUSBAU

Cru: *Mareuil-sur-Aÿ*

Parzelle: *Charmont*

Fläche: **0,43 ha**

Bepflanzungsjahr: **2002**



17-tägige Mazeration mit 21 % ganzen Trauben und regelmäßigem Unterstoßen des Tresterhutes während der Fermentation.

14-monatiger Ausbau in Barrique-Fässern aus französischer Eiche.



BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Kräftige rubinrote Farbe.

In der Nase ausgesprochen rein und erlesen mit Noten von Himbeeren, dunklen Früchten und Aromen von Blütenblättern sowie Gewürzen. Der Wein offenbart die ganze Aromafeinheit eines Pinot Noir, dessen Bukett nach und nach wohlriechende, duftige Noten entwickelt. Nach nur wenigen Minuten entfaltet sich ein zartes, klares Kakao- und Raucharoma, das dem Ausbau des Weins in Eichenfässern geschuldet ist.

Am Gaumen verführerisch, samtweich und betörend. Bei dieser leichten, dichten und samtweichen Kreation mit zugleich delikaten und süßen Tanninen kann man schon mal die Zeit vergessen und ganz im Augenblick schwelgen.

Das Geheimnis dieses Weins liegt in der perfekten Ausgewogenheit und Verschmelzung seiner Aromen, die sich in einem reinen, frischen, salzigen und saftigen Abgang fortsetzen, unterstützt von der unnachahmlichen Säure des Champagners.