

Camille  
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT  
2019

## JAHRGANG

Ein einzigartiger, sonnenverwöhnter Jahrgang mit sehr unterschiedlichen Wetterbedingungen, die im Laufe des Jahres von einem Extrem zum anderen wechselten. Mutter Natur hat mal wieder gezeigt, wozu sie fähig ist! Unsere Lagen und unsere Weinbaupraktiken haben erneut bewiesen, dass sie auch mit sehr schwierigen Verhältnissen umgehen können. Der 2019er-Jahrgang vereint in sich Reife und Qualität und gibt sich sehr konzentriert. Zur Beschreibung dieses Weins reicht ein Wort: AUßERGEWÖHNLICH!

*Ein duftender, erlesener,  
dicht konzentrierter  
und zugleich gut  
strukturierter Wein!*

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein für einen Pinot Noir typisches Bukett mit Noten von roten Früchten (Walderdbeeren, Johannisbeeren) sowie blumige und würzige Aromen von Lakritze und frischem Pfeffer, die von den Traubenstielen herrühren. Ein komplexer, tiefer, duftender Wein.

Im Auftakt samtweich, delikater und ausgesprochen schmackhaft. Süße, köstliche Tannine. Der Ausbau in Holzfässern macht sich sehr deutlich bemerkbar und passt perfekt zur sanften, erlesenen Süße des Weins. Die Frische der Champagne offenbart sich in der Mitte des Gaumens. Ihre Aromen werden von Leichtigkeit begleitet. Der delikate, frische Eindruck verstärkt sich, ohne dass der Wein weniger konzentriert wirkt oder die Saftigkeit und das Tanningerüst, welche das Finale verlängern, darunter leiden.



## WEINBEREITUNG

**CRU:** Mareuil-sur-Aÿ

**PARZELLE:** Charmont

**FLÄCHE:** 0,43 ha

**BEPFLANZUNGSJAHR:** 2002

**REBSORTE:** 100 % Pinot Noir

**WEINLESE:** 18.09.2019

**MAISCHEGÄRUNG:**

14 Tage mit 30 % ganzen Trauben  
Spontangärung

**ALKOHOL:** 12,9 %

**AUSBAU:** 14 Monate

47 % neue Barrique-Fässer  
29 % Barrique-Fässer 1 Wein  
24 % Barrique-Fässer 2 Weine

**ABFÜLLUNG:** 10.11.2020