

Le Mesnil-sur-Oger

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.

*Rein, mineralisch,
voller Energie.*

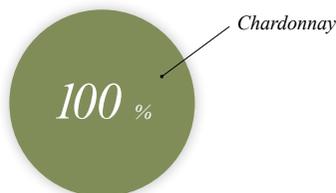
AUSBAU

Cru: *Le Mesnil-sur-Oger*

Parzelle: *Volibarts*

Fläche: **0,55 ha**

Bepflanzungsjahr: **1997**



Maischegärung mit Traubenschalen von einem Drittel der Früchte, anschließend vertikale Kelterung. Spontangärung.

15-monatiger Hefeausbau in Natursteinfässern (35 %), Edelstahltanks (44 %) sowie in Barrique-Fässern aus französischer Eiche (21 %).



BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Goldfarben mit leuchtenden Reflexen.

Ein typisches Chardonnay-Bukett, in dem sich Noten von Blumen, hellen Früchten und gerösteten Mandeln sowie Erntearomen auf subtile Art und Weise miteinander vermischen. Eine sanfte, vielversprechende Reduktion, die nach wenigen Minuten Nuancen von weißem Trüffel offenbart.

Am Gaumen kreidig, salzig, aromatisch sehr klar. Die samtige Reife offenbart zunächst eine dezente Süße, die weit davon entfernt ist, sich aufzudrängen.

Die Geschmacksnote ist hoch, weiß und lebendig. Das saftige, straffe Finale gewinnt durch würzige, leicht bittere und pflanzliche Aromen, die an Ingwer erinnern, an Länge.

Die Seele dieses Weins ist mineralisch, frisch und pudrig und erinnert an einen Kreidefelsen, der zugleich Frische, Reinheit und Energie vermittelt.