

M

*Cru: Dizy
Parçelle: Minon*

Camille

— H O M M A G E[®] —

COTEAUX CHAMPENOIS

DS

*Cru: Le Mesnil-sur-Oger
Parçelle: Les Volibarts*

„Diese Kollektion ist die Fortsetzung jener Suche nach expressionistischen Ausdrucksformen

für die Böden aus der Champagne, die einst Camille Olry-Roederer begonnen hat.

Sie ist eine Hommage an die Frau, die unser Haus geprägt hat.“

—
Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister



I

*Camille,
eine mutige
Frau*



Camille Olry-Roederer war eine Frau mit Herz und Verstand. Mit Charme und Einfallsreichtum hat sie ihre Epoche geprägt und die Maison Louis Roederer in die Moderne geführt

Die Witwe von Léon Olry-Roederer führte das Haus von 1932 bis 1975 und meisterte alle Herausforderungen dieses Jahrhunderts. Sie verfügte über eine unerschöpfliche Energie und war die brillante Botschafterin einer Marke, die sich in der Erneuerung befand. Überschwänglich und exzentrisch, aber stets elegant und voller Raffinesse, schuf sie einen Kreis von Weinliebhabern, die sich den Roederer-Champagnern verschrieben hatten. Und so genoss sie es, ihre treuesten Kunden zu bewirten, um ihnen die neuesten Jahrgänge zu präsentieren, wobei sie gerne mit der einen oder anderen Überraschung aufwartete. Sie spielte geschickt mit den Codes und Konventionen ihrer Zeit. Zum Aperitif offerierte sie einen Brut Champagner aus gemischten Jahrgängen und zum Mahl selbst servierte sie einige Stilweine aus Roederers feinsten Weinbergen. Ihre Gäste waren begeistert von diesen Stillweinen aus Avize oder Cumières und sie war erfreut, einen originellen Weg gefunden zu haben, um Roederers Qualität und Erfolg zu demonstrieren.

Camille hatte so einiges zu bieten: Weine aus den schönsten Gegenden der Champagne, eine Sammlung von Crus, die ihr Mann Léon nach der Reblauskrise erworben hatte. Die wunderbaren Parzellen von Aÿ, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Mareuil-sur-Aÿ, Dizy und Cumières sind bis heute die Schätze des Hauses und bilden das Fundament für Roederers unverwechselbaren einzigartigen Stil. Weiß- und Rotweine, die nicht zu Perlweinen verarbeitet wurden, wurden zum Abbild der Champagne-Region und formten ein Terroir, das Camille zutiefst berührte.

Camilles Kühnheit und Vision ist es zu verdanken, dass das Haus zu seinem einstigen Ruhm zurückfand. Camille kämpfte unermüdlich um sein Überleben, sie legte einen außergewöhnlichen Willen und Mut an den Tag und umgab sich mit einem Team, das bereit war, ihrem visionären Geist zu folgen. Mit dem Ende des Krieges erholte sich die finanzielle Lage des Champagnerhauses, das Geschäft zog wieder an und so wurde die Maison Anfang der 50er Jahre wiedergeboren und war bereit, eine neue und erfolgreiche Reise anzutreten.





EINE HOMMAGE IN CUVÉES

Mit Blick auf den schelmischen Geist seiner Urgroßmutter und aus Bewunderung für ihren Wagemut, beschloss Generaldirektor Frédéric Rouzaud, der das Haus in siebter Generation leitet, ihr zu Ehren eine Kollektion von Einzellagenweinen zu kreieren und damit den Erfindungsgeist des Champagnerhauses aufrechtzuerhalten. Diese Stillweine werden ausschließlich aus biologisch angebauten Trauben hergestellt und - ganz im Sinne der großen Champagner-Jahrgänge - nur in Jahren, in denen die Früchte ihre perfekte Reife erreicht haben. Jede Cuvée drückt ein bestimmtes Klima aus und offenbart die subtilen Nuancen seines Bodens und seiner Lage: Charmont (Mareuil-sur-Aÿ, Pinot noir), Milnon (Dizy, Pinot noir), Les Volibarts (Mesnil-sur-Ogier, Chardonnay).

Innovation, Fortschritt und ein visionärer Geist sind die Grundwerte der Maison Roederer und diese wurden über Generationen weitergegeben und aufrechterhalten. Es sind diese Vision und diese Herangehensweise, die Camille Olry-Roederer verteidigt hat. Aus diesem Grund möchten wir ihr Tribut zollen und ihr Engagement und ihre Arbeit durch diese Weine würdigen. .

„Unsere Vision ist keineswegs kurzfristig. Sie gehört zu einem Erbe, das durch Unabhängigkeit, Kreativität und Freiheit am Leben erhalten werden muss“,

erklärt Frédéric Rouzaud.

Diese Cuvées sind ein Meilenstein auf unserem Weg, ein Zeichen unseres Pioniergeistes.





2

*Mitten
im Leben*

DER MENSCH UND DIE NATUR - EINE GEMEINSCHAFTLICHE KREATION

Der Respekt vor allem Lebenden, das Staunen im Angesicht der Natur, sind eine tiefe Inspirationsquelle. Seit mehr als 20 Jahren übt sich die Maison in einem „familiären“ Weinbau, einem Weinbau, so natürlich und so respektvoll wie nur irgend möglich.

MIT DER NATUR AUF DU UND DU ZU SEIN, HEISST ZUNÄCHST EINMAL, SICH DIE ZEIT ZU NEHMEN, SIE ZU VERSTEHEN UND SICH IHR ZU NÄHERN, INDEM MAN IHRE KLEINSTEN SCHWINGUNGEN BEGREIFT.

Den Puls der Erde zu fühlen, sie atmen zu lassen, sie zu schonen durch die Anwendung sanfter Methoden wie der Kompostierung, der Erhaltung der Biodiversität durch Hecken und Trennmauern, Obstbäumen und eine Fauna, die das harmonische Funktionieren dieses Ökosystems ergänzt.



Dieser achtsame Weinanbau, der in den Weinbergen Louis Roederers praktiziert wird, entspricht den Böden voll und ganz. Ein sanfter Schnitt, biodynamische Kompostierung, die Erhaltung eines lebendigen und an organischem Material reichen Bodens, aber auch die Anwesenheit von Pflanzenstreifen im Weinberg: Jede Geste ist zukunftsorientiert und zollt sowohl der Pflanze als auch ihrer Umgebung Respekt.



„Wir sind tief beeindruckt von der Magie der Natur und tun alles, um ihr so gut wie möglich zu dienen, um ein wenig von dieser Magie in unseren Weinen wiederzugeben“,

erklärt Frédéric Rouzaud und fährt fort:

„Es ist unsere Mission, Teil dieser Choreografie zwischen Mensch und Natur zu werden, um die großen Terroirs der Champagne zu enthüllen.“

Auf der Grundlage von Geduld und Respekt schmieden wir unsere Cuvées, die eine einzigartige Identität besitzen, das Ergebnis einer langen Zeit des Beobachtens und Experimentierens. Es ist ein Weg der Harmonie, der Mensch und Natur eint, eine Ko-Kreation, die uns ermöglicht, neue Wege zu erkunden.

Auf diese Weise wurde die Kollektion „Hommage à Camille“ geboren, die einen völlig neuen Blick auf das Terroir der Champagne bietet.

EIN WEG DES TUGENDHAFTEN EXPERIMENTIERENS



Diese neue Kollektion ist aus einer zweifachen Bewegung heraus geboren: dem Blick zurück in die Vergangenheit als Hommage an unsere Ahnin Camille bei gleichzeitigem Blick in die Zukunft, auf das, was die Natur uns bietet und was wir empfangen, um sie noch erhabener zu machen. Durch die Arbeit so nah wie möglich an den Reben, durch den solaren Weinanbau und eine maßgeschneiderte Weinverarbeitung offenbaren sich ganz neue Seiten unserer Champagner-Terroirs.

AUCH WIR HABEN FREUDE AN DER ÜBERRASCHUNG, DARAN NEUES ZU ER-FINDEN, EIN TERROIR IN SEINER GANZHEIT ZU SEHEN, UND NEHMEN EIN GEBIET NACH DEM NÄCHSTEN UNTER DIE LUPE, UM ES IN ALL SEINEN FACETTEN ZU BELEUCHTEN.



3

*Die Orte und
ihre Namen*

MILNON



Cru: *Dizy*

Parzelle: *Milnon*

Fläche: *0,29 ha*

Dieses energiegeladene und strahlende Terroir entspricht ganz dem Vorbild von Camille Olry-Roederer. Diesen Wein haben wir sofort ihr zugedacht, ein Zusammenspiel eines Bodens, der typisch ist für die Champagne, und unserer langjährigen Erfahrung als Winzer.

Dieser neue Parzellenwein aus Pinot Noir entstammt einem frischeren Klima als der aus Charmont (ein anderer Parzellenwein aus Pinot Noir in Mareuil-sur-Aÿ). Seine Trauben benötigen bis zu zehn zusätzliche Tage, um langsam heranzureifen.

Diese limitierte Cuvée wurde von im Jahr 2009 gepflanzten Rebstöcken aus massaler Selektion hervorgebracht, die biologisch bewirtschaftet wurden.

SIE IST DAS ERGEBNIS REIFLICHER ÜBERLEGUNG UND ANHALTENDER BESTREBUNGEN, UNSERE FÄHIGKEIT ZUR ERNEUERUNG UND UNSERER LIEBE ZUR NATUR AUSZUDRÜCKEN.





EINE ANDERE AUSDRUCKSFORM DES ORTES

Im Lieu-dit Milnon drückt sich das Terroir von Dizy mit seiner ganzen Kraft aus. Zugleich steht es mit einem dicht konzentrierten, überaus aromatischen Pinot Noir für einen neuen Ausdruck der Champagne.

Mit ihren braunen, tiefen und kreidigen Böden aus Kalkmergel, die gen Südosten ausgerichtet sind, zeichnet sich diese 29 Ar große Parzelle mit Rebstöcken aus massaler Selektion durch ein relativ kühles Klima aus. Sie befindet sich im Westen von Aÿ. Ihre Trauben reifen nur langsam heran, die Weinlese findet spät statt und die Erträge sind niedrig. Nur durch unsere unermüdlichen Anstrengungen und mit erheblichem Risiko schaffen wir es, in einem dicht konzentrierten, wunderbar tiefen Wein mit einer subtilen vegetativen Frische das abzubilden, was diesen Ort ausmacht.

Hergestellt wurde dieser vollmundige, kräftige Wein mit seiner wunderbaren Mineralität zum ersten Mal 2022. Mit seiner Kraft, Aufrichtigkeit und Energie steht für die außergewöhnliche Reife seines Jahres. Ein charaktervoller, körperreicher, sehr schmackhafter Pinot Noir mit einem ausgezeichneten Lagerpotenzial.

EINE STARKE IDENTITÄT

Ganz im Geist der Parzellenweine von Camille werden unsere Trauben bei der Lese sehr sorgfältig selektiert. Die Trauben, deren Beeren reifer sind, werden als Ganzes für die Mazeration reserviert. Andere Trauben werden dagegen entrappt, um zu starke pflanzliche Noten zu vermeiden.

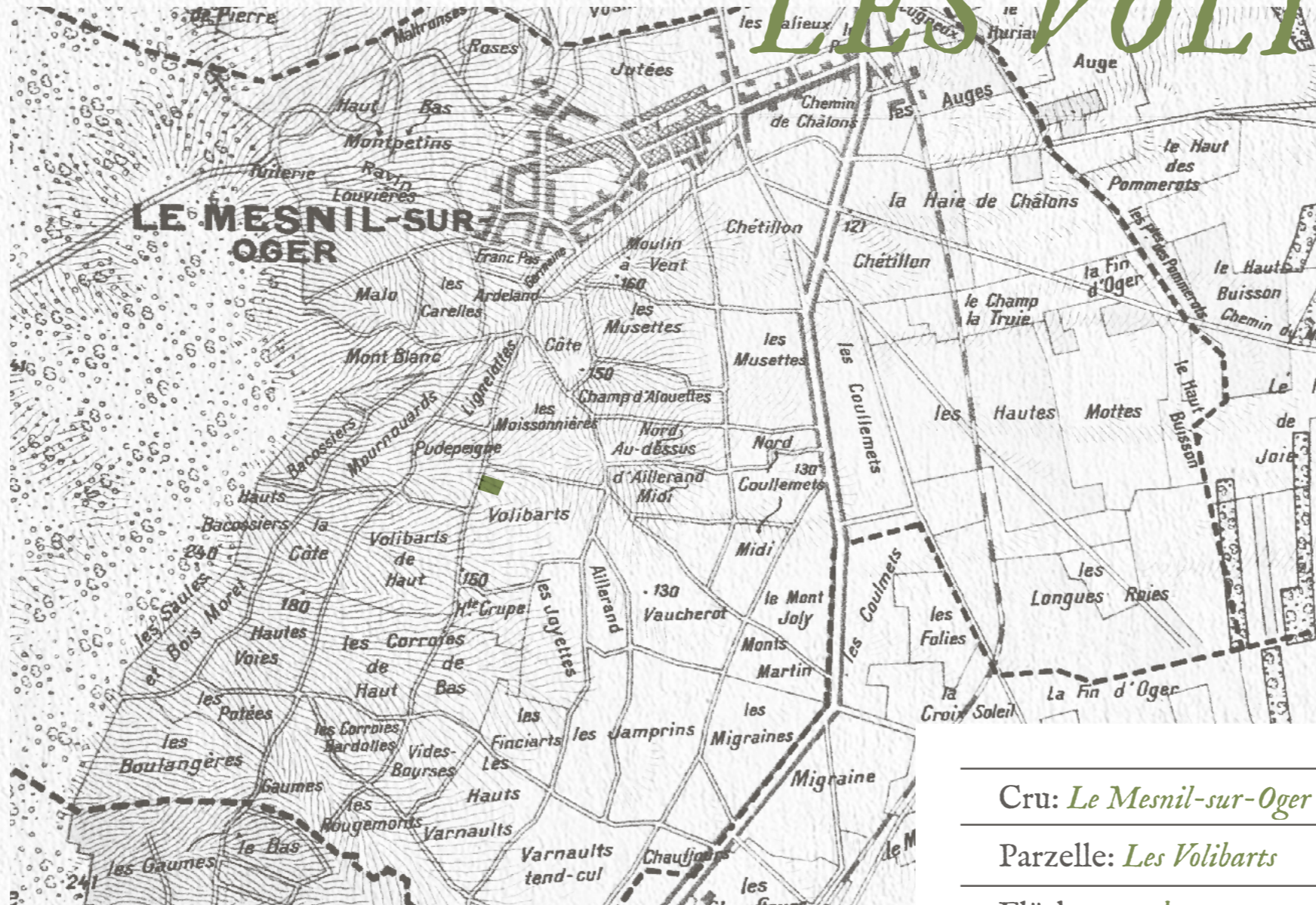
Nach einer Nacht im Kühlraum werden die Trauben in Gärtanks einer sanften Mazeration unterzogen. Erst am Ende der Fermentation findet mittels Unterstoßen des Tresterhuts und mit einer sanften Remontage die Extraktion statt, wobei es jeden Tag zu Verkostungen kommt. Nach einer dreiwöchigen Mazeration werden die Weine in Fässer aus französischer Eiche gefüllt. Zu ihrer Verfeinerung und Harmonisierung ruhen sie dort etwas mehr als ein Jahr, bevor sie weitere sechs Monate in Tanks verbringen.



Dieser intensiv duftende Pinot Noir mit einer stark mineralischen Note entfaltet zuerst Rauchnoten, Aromen von Lakritze und Tabak. Anschließend kommen dicht konzentrierte Noten von schwarzen Früchten und verführerische Nuancen aus der Ganztraubengärung hinzu. Am Gaumen gibt er sich körperreich, energievoll, dicht konzentriert, überaus mineralisch und frisch. Mit seiner exquisiten Textur verspricht er ein herrliches Lagerpotenzial.



LES VOLIBARTS



Cru: *Le Mesnil-sur-Oger*

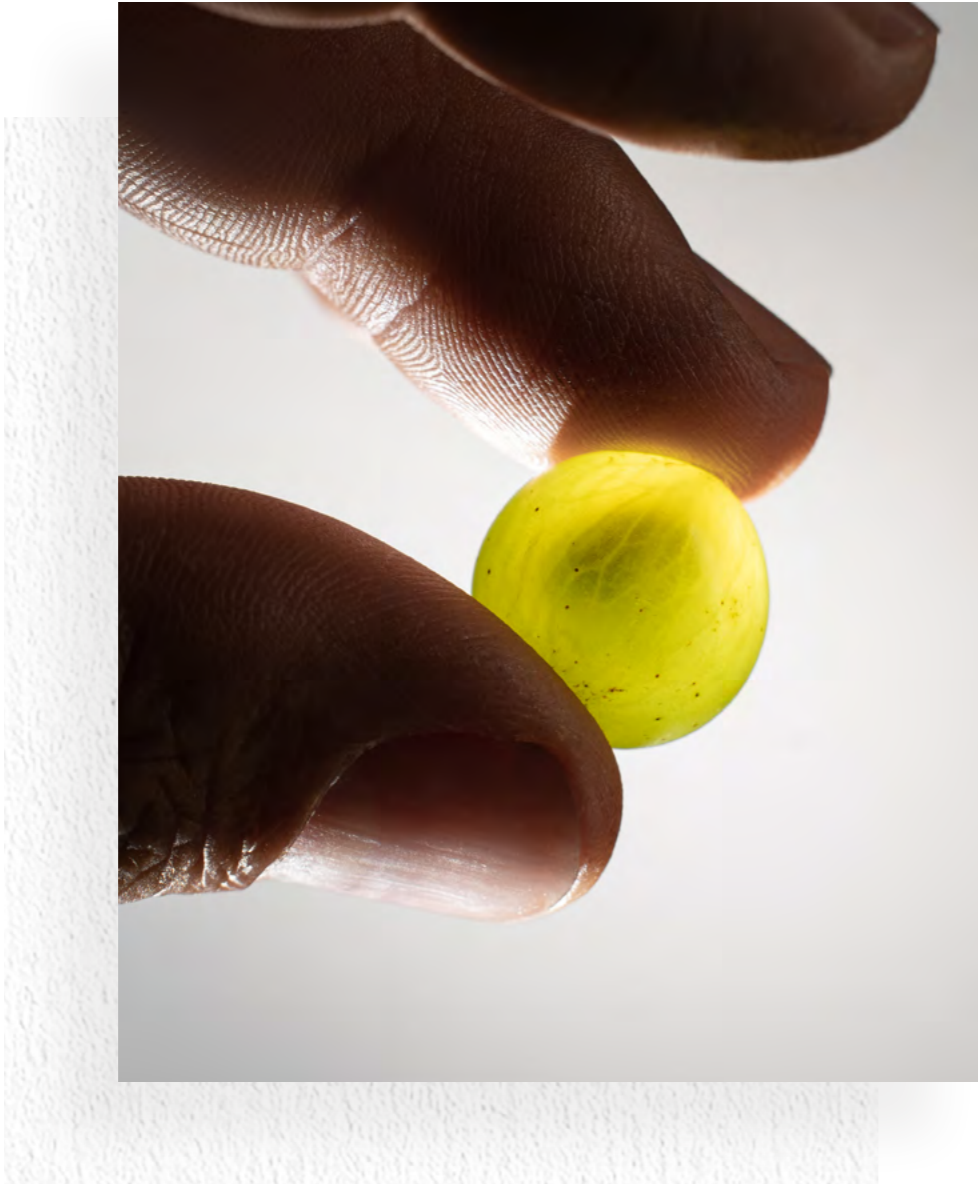
Parzelle: *Les Volibarts*

Fläche: 0,55 ha

Unser Coteau Blanc aus der Parzelle „Les Volibarts“ in Mesnil-sur-Oger setzt die Geschichte von Camille fort. Eine der letzten Flaschen aus der Zeit von Camille wurde 2017 verkostet. Es handelt sich um einen Wein aus dem Jahr 1961, der aus dieser Parzelle hervorgegangen ist. Seine herausragende Qualität hat uns davon überzeugt, auf diese 55 Ar große Parzelle in Süd-Ost-Ausrichtung mit langsamem, sanftem Wachstum zu setzen.

AUF DIESEM ALTEN, NÄHRSTOFFARMEN BODEN WACHSEN DIE REBEN LANGSAMER. SIE SIND WENIGER KRÄFTIG UND DIE ERNTE ERFOLGT NOCH SPÄTER. WIR LASSEN DEN TRAUBEN HIER MEHR ZEIT FÜR DIE REIFUNG VON SCHALEN UND KERNEN UND FÜR DIE ENTSTEHUNG EINES NEUEN GESCHMACKSINTENSIVEN GLEICHGEWICHTS MIT EINER WUNDERBAREN TANNINSTRUKTUR.





EINE MASSGESCHNEIDERTE WEINVERARBEITUNG

Unsere Suche nach Komplexität und einer bestimmten Dimension an Tanninen ergibt sich aus einem Weinbau mit einer gezielten Laubarbeit ohne Rognage. Das Flechten der Reben optimiert die Sonnenbestrahlung, sodass ein hoher Tanningehalt erreicht wird. Die Körnung der Tannine und die zusätzliche Reife machen den unverwechselbaren Charakter dieses feinen, salinen und dicht konzentrierten Weins aus.

„Wir suchen nach den Tanninen der Schale und der Stiele, diese strukturelle Dimension, die Fett, Salzgehalt, eine gewisse Dichte des Weins und vor allem eine Länge am Gaumen hervorbringen“, erklärt Jean-Baptiste Lécaillon.

Die Kreide prägt den Geist des Chardonnays in besonderem Maße und die Verarbeitung stellt diesen Geist weiter heraus. Die Fermentation beginnt langsam, der Hefeausbau dauert ein Jahr, wobei die Weine ab und zu leicht aufgerührt werden, bevor sie für weitere sechs Monate in Tanks kommen und es dann zur Abfüllung in Flaschen kommt.

WEINAUSBAU NACH MASS

Der Ausbau erfolgt auf Hefen ohne Entnahmen, anschließend in verschiedenen Behältnissen (Ton, Edelstahl, Holz), um das wahre Potenzial zu entfalten. Nach einem Jahr werden die Weine aus den drei Behältern zusammengeführt, in einem Verhältnis, das jedes Jahr neu bestimmt wird, um jeweils ein optimales Gleichgewicht zu erlangen. Ein Teil reift in Tonfässern. Dort atmet der Wein, er bleibt fruchtig und die sphärische Form verleiht Fettgehalt und Rundheit. Ein anderer Teil reift in Edelstahl, eine Umgebung, die reduzierend wirkt und die Frische und Reinheit verleiht. Der Rest wird in neuen oder älteren französischen Barriques mit einem leichten Toast ausgebaut, der dem Wein subtile Eichennoten verleiht, ohne seinen Geschmack zu überwältigen.

Dieser Chardonnay findet somit einen idealen Mittelweg zwischen Reinheit und Fülle, Röst-Aromen und floralen Noten, eine raffinierte Komposition, die sich durch eine große Frische auszeichnet.





LOUIS ROEDERER

Crédits photos : Aurore de la Morinerie, Emmanuel & Quentin, Jean-Charles Gutner