

M /
Page: Dixy
Paraje: Milnon

Camille

— H O M M A G E[®] —

COTEAUX CHAMPENOIS

DS /
Page: Le Memil-sur-Oger
Paraje: Les Volibarts

*«Esta colección prosigue la búsqueda de una interpretación expresionista
de la región de Champagne iniciada por Camille Olry-Roederer,
un tributo a la audacia de esta mujer que dejó huella en nuestra Casa».*

—

Jean-Baptiste Lécaillon, director técnico



I

*Camille,
una mujer
audaz*



Mujer de gran inteligencia y buen corazón, tan inquieta como creativa, Camille Olry-Roederer marcó su época y situó a la Casa Louis Roederer en la modernidad.

Esta ingeniosa viuda, al frente de la Casa de 1932 a 1975, un periodo durante el cual supo guiar con éxito a la empresa a través de los grandes acontecimientos de su tiempo. Camille, viuda de Léon Olry-Roederer y brillante embajadora de una marca en plena renovación, infundió una energía salvadora. Exuberante y excéntrica, elegante y refinada, creó un círculo de admiradores incondicionales de los vinos de la Casa de Champagne Louis Roederer. Disfrutó invitando a su mesa a los clientes más fieles para presentarles las nuevas elaboraciones, pero también para sorprenderles; solía servir el Brut *multi-millésimé* con el aperitivo y reservar para la comida algunos vinos tranquilos procedentes de las mejores parcelas de la Casa. Sus invitados quedaban maravillados por estos vinos tranquilos de Avize o Cumières, y Camille se complacía en haber encontrado una forma original de poner en valor la calidad y el éxito de la Casa.

En su baraja, Camille guardaba valiosas bazas: vinos de los lugares más hermosos de Champagne, una serie de pagos que su marido tuvo el acierto de comprar tras la crisis de la filoxera. Estas hermosísimas parcelas de Aÿ, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Mareuil-sur-Aÿ, Dizy o Cumières constituyen los tesoros de la Casa, la base de su estilo único. Estos vinos tranquilos, blancos y tintos, son una expresión auténtica de los múltiples matices de un terruño tan querido para Camille.

Precisamente gracias a su audacia y su visión, la Casa recuperó su respetada posición; Camille luchó incansablemente por la supervivencia de su Casa, demostrando un coraje y una determinación fuera de lo común, y reuniendo a su alrededor un círculo íntimo dispuesto a seguir su espíritu visionario. Con el final de la guerra, las finanzas de la casa se recuperaron y los pedidos se relanzaron. Así, a comienzos de la década de 1950, resurgió una Maison de Champagne vibrante, lista para emprender una nueva etapa de prosperidad.





CUVÉES HOMENAJE

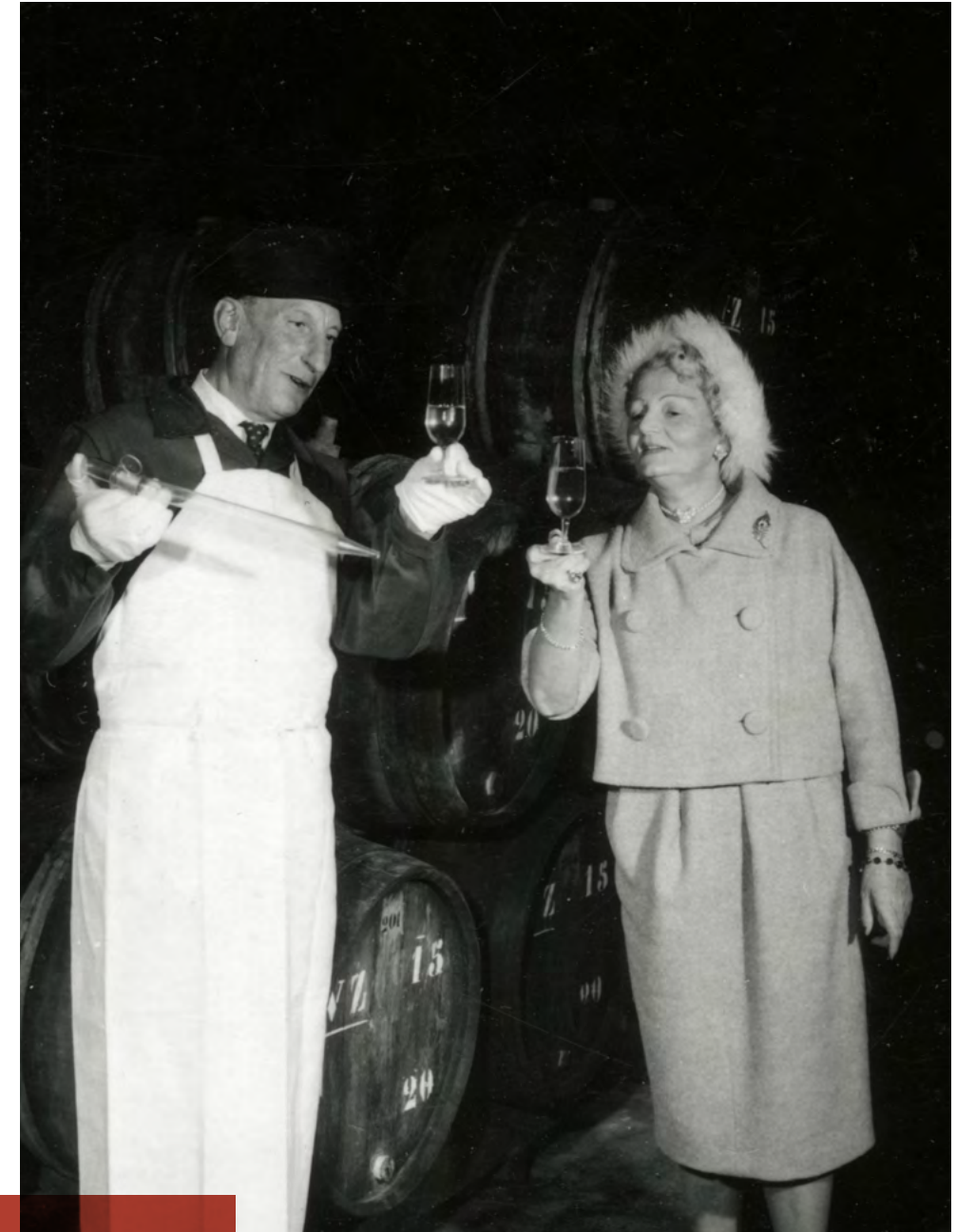
Admirado del espíritu inquieto de su bisabuela e impresionado por su audacia, Frédéric Rouzaud - Presidente y Director General - que representa a la séptima generación de la familia al frente de la Maison - ha decidido rendirle homenaje con una colección de vinos de parcelas de Champagne, perpetuando así el espíritu creativo de la Casa. Se trata de *cuvéés* elaboradas en cultivo ecológico, únicamente en aquellos años de plena madurez, en el más puro estilo champenois del vino de añada. Cada una presenta un *climat* específico, explorando así las sutiles variaciones de estos suelos y sus orientaciones: Charmont (Mareuil-sur-Aÿ, Pinot noir), Milnon (Dizy, Pinot noir) y Les Volibarts (Mesnil-sur-Oger, Chardonnay).

La innovación, la dinámica de progreso y el espíritu visionario constituyen los valores de la Casa, arraigados desde sus orígenes y se han transmitido de generación en generación. Fue esta misma visión la que guió a Camille Olry-Roederer, y por eso hemos querido rendirle homenaje con estas *cuvées*, reconociendo así su compromiso y su trabajo.

«No perseguimos resultados a corto plazo. Nuestra visión es la de un legado que debe mantenerse vivo a través de la independencia, la creatividad y la libertad»,

explica Frédéric Rouzaud.

«Estas *cuvées* celebran la trayectoria de la Casa, son puntos de referencia de su espíritu pionero.»





2

*En el corazón
de la vida*

EL HOMBRE Y LA NATURALEZA: UNA CREACIÓN COMÚN

El respeto por la vida y la fascinación por la Naturaleza son una fuente de profunda inspiración. Desde hace ya más de veinte años, la Casa practica una viticultura «familiar», la más natural y virtuosa posible.

«TRATAR DE TÚ A TÚ A LA NATURALEZA» CONSISTE PRIMERO EN OBSERVARLA, TOMARSE EL TIEMPO PARA COMPRENDERLA Y HACERSE CON ELLA, PARA CAPTAR LAS MÁS LEVE DE SUS PULSACIONES.

Cuidar la tierra, dejarla respirar, mimarla utilizando métodos delicados y compost, y la preservación de una biodiversidad equilibrada con setos, muretes, árboles frutales y fauna son pilares esenciales que vienen a completar el funcionamiento armónico del ecosistema.





Esta viticultura de esmerado cuidado, practicada en el viñedo de Louis Roederer, confiere a estos lugares toda su razón de ser. La poda moderada, los compost biodinámicos, la preservación de un suelo vivo y rico en materia orgánica, así como la presencia beneficiosa de cubiertas vegetales entre las cepas: cada gesto se inspira en los principios de la permacultura y está pensado para el mañana, respetando tanto la planta como su entorno, con el fin de reforzar, en cada etapa, la resiliencia y la identidad de cada ecosistema.

«Sentimos una profunda fascinación por la magia de la Naturaleza, nos esforzamos en servirla lo mejor posible para devolver un poco de esta magia a través de nuestros vinos»,

explica Frédéric Rouzaud, y prosigue:

«Nuestro trabajo consiste en participar de esta coreografía entre el Hombre y la Naturaleza para poner de manifiesto los grandes terruños de Champagne».

Sobre esta base de paciencia y de respeto, forjamos *cuvées* con una fuerte identidad, fruto de este largo proceso de observación y experimentación. Es un camino de armonía que une al Hombre con la Naturaleza, una cocreación que nos lleva a explorar nuevas vías.

Así es como nace esta colección «Homenaje a Camille», que da a conocer el terruño de Champagne a través de un prisma completamente diferente.

UN VIRTUOSO CAMINO DE EXPERIMENTACIÓN



Esta nueva colección nace de un doble movimiento, una mirada al pasado, en homenaje a nuestra abuela Camille, y un guiño al futuro, lo que nos ofrece la Naturaleza y nosotros recibimos para sublimarla. Mediante este trabajo lo más cerca posible de la viña, esta viticultura soleada y una vinificación a medida, damos a conocer nuestros terruños de Champagne de una manera diferente.

TAMBIÉN QUERÍAMOS SORPRENDER, INNOVAR, CONSIDERAR EL TERRUÑO EN SU INTEGRIDAD, AISLANDO CADA PARCELA PARA OBSERVARLA EN TODAS SUS FACETAS.



3

Los parajes

MILNON



Pago: *Dizy*

Paraje: *Milnon*

Superficie: *0,29 hectáreas*

Nueva interpretación de uno de nuestros *climats champenois*, este vino parcelario se integra en la colección de *cuvées* de homenaje a Camille, una mujer audaz cuyo estilo y brillantez siguen guiando la visión innovadora de la Maison Louis Roederer y su permanente búsqueda de autenticidad.

Este nuevo vino parcelario de Pinot noir pone de relieve un clima más fresco que el de Charmont - otro Pinot noir parcelario en Mareuil-sur-Aÿ -, identificado por una maduración lenta y prolongada, que puede alargarse hasta diez días adicionales.

Este *cru*, elaborado en edición limitada, procede de viñas plantadas en 2009, con selecciones masales específicas de la propia finca y cultivadas en agricultura ecológica. Da así testimonio de nuestra búsqueda del sabor a través de una viticultura respetuosa, una vinificación a medida y la maestría del tiempo.

ES UN VINO DE TERRITORIO Y DE PRECISIÓN, REFLEJO DE LA NECESARIA ADAPTACIÓN DE NUESTRAS PRÁCTICAS AL *CLIMAT* Y, AL MISMO TIEMPO, FUENTE CONSTANTE DE ASOMBRO, EMOCIÓN E IMAGINACIÓN.





OTRA EXPRESIÓN DEL TERRUÑO

El *climat* Milnon explora una nueva identidad de nuestros *Coteaux Champenois* a través de un Pinot noir intenso y concentrado, plena expresión de la potencia del terruño de Dizy.

Sobre un suelo pardo de margas calcáreas, profundo y a la vez cretáceo y de orientación sudeste, esta parcela de 0,29 hectáreas, plantada con selecciones masales, se caracteriza por un clima relativamente frío. Situada al oeste del pueblo de Aÿ, se distingue por la lenta maduración de sus uvas: la vendimia tardía y los bajos rendimientos la convierten en una parcela especialmente exigente de cultivar. Sin embargo, precisamente gracias a este esfuerzo y a estos desafíos se logra expresar la esencia del terruño: una gran intensidad frutal y una concentración ejemplar, matizadas por una sutil frescura vegetal.

Elaborado por primera vez en 2022, este vino potente y concentrado, de marcado sello mineral, refleja la excepcional madurez de la añada. Expresa una fuerza terrosa, acompañada de gran rectitud y notable energía. Se trata de un Pinot noir con identidad propia, firme y profundamente sabroso, concebido para una larga guarda.

UNA IDENTIDAD DECIDIDAMENTE *CHAMPENOISE*

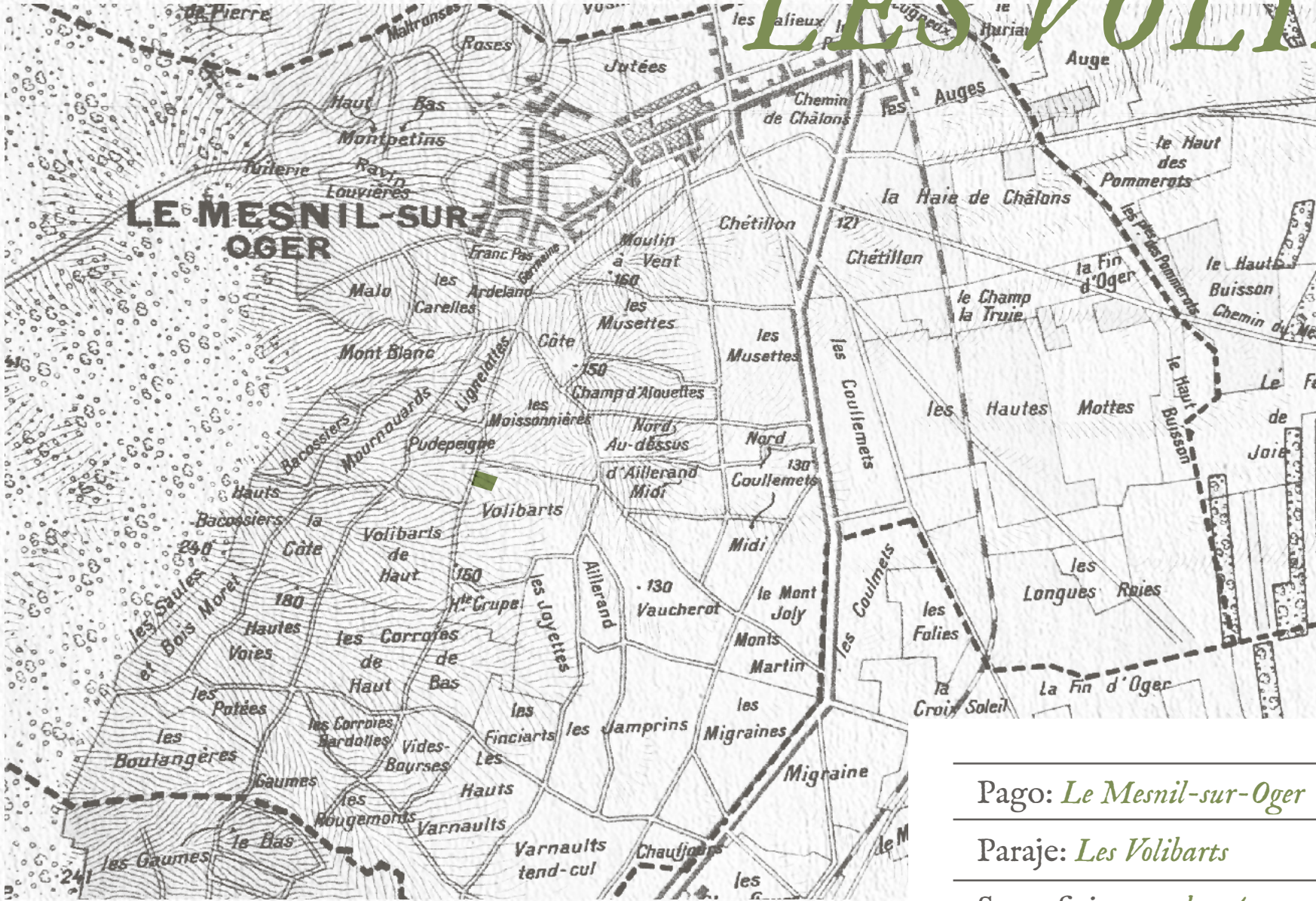
Fiel a la filosofía de nuestras *cuvées* parcelarias Camille, las uvas se seleccionan con extremo rigor en el momento de la vendimia. Los racimos cuyos raspones se consideran «más maduros» se conservan «enteros» para la maceración, mientras que los racimos más generosos se despalillan para evitar notas vegetales.

Tras una noche en cámara frigorífica, las uvas se encuban y se infusionan con gran delicadeza durante la fermentación. Solo al final de la misma se lleva a cabo la extracción, mediante *pigeages* o remontados suaves y precisos, siempre guiados por catas diarias. Después de tres semanas de maceración, los vinos pasan a barricas de roble francés, donde continúan afinándose y armonizándose durante algo más de un año, antes de una crianza conjunta en depósitos (*mise en masse*) durante seis meses adicionales.

Este Pinot noir intenso y fragante, de marcada impronta mineral, despliega inicialmente notas ahumadas, de regaliz y tabaco, seguidas de un concentrado de fruta negra acompañado de matices ligeramente sápidos, fruto de la maceración con racimos enteros. En boca se muestra a la vez firme y energético, con una gran concentración y una profunda mineralidad refrescante. Su textura, sumamente sávida, revela un vino nacido para la larga guarda.







Pago: *Le Mesnil-sur-Oger*

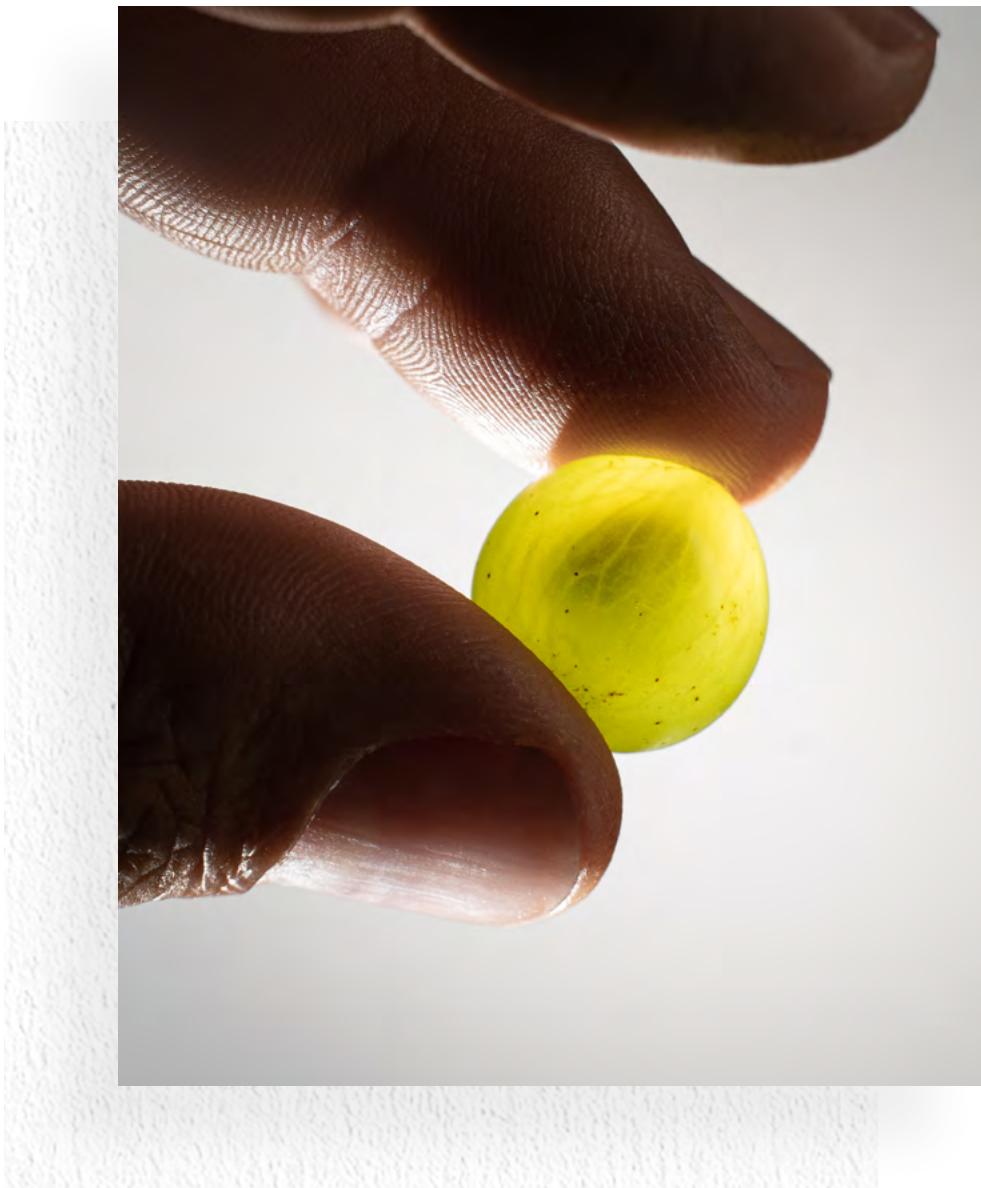
Paraje: *Les Volibarts*

Superfície: 0,55 *hectáreas*

Nuestro *coteau* blanco, procedente de la parcela «Les Volibarts» en Mesnil-sur-Oger es una prolongación natural del legado de Camille. De hecho, una de las últimas botellas de la época de Camille, añada 1961 y procedente de esta parcela, fue degustada en 2017. Su calidad excepcional nos convenció de la importancia de regresar a esta parcela de 0,55 hectáreas, orientada al sudeste, de crecimiento lento y armonioso.

EN ESTOS SUELOS POBRES Y ANTIGUOS, LA VID SE MUESTRA SERENA Y POCO VIGOROSA, Y LA VENDIMIA ES AÚN MÁS TARDÍA. AQUÍ SE CONCEDE MÁS TIEMPO PARA PERMITIR LA PLENA MADURACIÓN DE LAS PIELES Y LAS PEPITAS, ALCANZANDO UN NUEVO EQUILIBRIO GUSTATIVO GRACIAS A SU EXCEPCIONAL ESTRUCTURA TÁNICA.





UNA VINIFICACIÓN CON IDENTIDAD PROPIA

La búsqueda de complejidad y de una cierta dimensión tánica se apoya en una viticultura más aireada y sin despunte. Las vides se conducen en sistemas de espaldera y los racimos se exponen plenamente al sol para alcanzar una mayor expresión tánica. Este «grano de tanino» y esta madurez adicional se combinan para dar lugar a una identidad singular, a la vez fina, densa y salina.

«Buscamos el tanino del hollejo y del raspón, esa dimensión estructural que aporta untuosidad, salinidad, un cierto espesor al vino, y sobre todo persistencia en boca», explica Jean-Baptiste Lécaillon.

El Chardonnay, cultivado sobre suelos de creta, se impregna intensamente del espíritu del lugar, un ímpetu domado después por el proceso de crianza.

Las fermentaciones se inician lentamente y los vinos permanecen sobre lías durante un año, con algunos bastoneos puntuales realizados siempre con medida antes de pasar a un cuidadoso ensamblaje (*mise en masse*) en depósitos durante 6 meses adicionales antes del embotellado.

UNA CRIANZA A MEDIDA

La crianza sobre todas sus lías, sin trasiegos, y después en diferentes depósitos (arcilla, acero inoxidable y madera) permite extraer de los mostos su máximo potencial. Tras una crianza de 12 meses, los tres depósitos se mezclan en proporciones adaptadas cada año para obtener el equilibrio adecuado. Una parte del vino se cría en depósitos de gres que permiten al vino respirar y conservar la fruta, aportando al mismo tiempo riqueza y volumen gracias a su forma esférica. Otra parte se cría en acero inoxidable, que proporciona un entorno más neutro y preserva la frescura y la pureza. El resto envejece en barricas de roble francés tanto nuevas como usadas, con tostado ligero, que aportan sutiles notas de madera sin eclipsar la expresión del vino.

Este Chardonnay encuentra así un camino ideal entre pureza y amplitud, notas tostadas y otras más florales para una composición sofisticada que se prolonga en una gran frescura.





LOUIS ROEDERER

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