

M / Cru : Ditz
Lieu-Dit : Milnon

Camille

— H O M M A G E[®] —

COTEAUX CHAMPENOIS

DS / Cru : Le Mesnil-sur-Oger
Lieu-Dit : Les Volibarts

*« Cette collection est la poursuite d’une recherche d’interprétation expressionniste
des terres de Champagne initiée par Camille Olry-Roederer,
un hommage à l’audace de cette femme qui marqua notre Maison. »*

—
Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves



I

*Camille,
une femme
audacieuse*



*Femme de tête et de cœur, aussi espiègle qu'inventive,
Camille Olry-Roederer a marqué son époque et inscrit
la Maison Louis Roederer dans la modernité.*

Elle est cette veuve ingénieuse, à la tête de la Maison de 1932 à 1975, qui va lui faire franchir toutes les étapes du siècle. Veuve de Léon Olry-Roederer, Camille souffle une énergie salvatrice, brillante ambassadrice d'une marque en plein renouveau. Exubérante et excentrique, élégante et raffinée, elle constitue un cercle d'amateurs qui ne jurent que par les vins de la Maison de Champagne Louis Roederer. Elle se plaît alors à recevoir à sa table ses clients les plus fidèles pour leur présenter ses dernières cuvées mais aussi les surprendre ; jouant des codes et des conventions, elle a coutume de servir le Brut multi-millésimé à l'apéritif et de réserver, pour le cours du repas, quelques vins tranquilles issus des parcelles d'exception de la Maison. Un vin d'Avize ou de Cumières qui étonne ses convives autant qu'il la réjouit, heureuse de trouver là un chemin de traverse à la mesure de la réussite de sa Maison.

Dans son jeu de cartes, Camille détient de précieux atouts : des vins des plus beaux lieux de la Champagne, une collection de crus que son mari Léon avait eu la justesse d'acheter après la crise du phylloxera. Ces très belles parcelles d'Aÿ, d'Avize, de Cramant, du Mesnil-sur-Oger, d'Oger, de Mareuil-sur-Aÿ, de Dizy ou de Cumières sont les trésors de la Maison, le socle de son style unique. Blancs et rouges, vinifiés non effervescents, ces vins sont le reflet des lieux de la Champagne, les mille nuances d'un terroir qui émeut tant Camille.

C'est d'ailleurs grâce à son audace et sa vision que la Maison retrouve son rang prestigieux ; Camille lutte avec acharnement pour sa survie, faisant preuve d'un courage et d'une volonté hors du commun, et constituant autour d'elle une garde rapprochée prête à suivre son esprit visionnaire. Les comptes redressés, les commandes relancées, la guerre finie, c'est une Maison flamboyante qui renaît au tournant des années 50, amorçant la voie d'une longue épopée.





DES CUVÉES HOMMAGE

Sensible à l'esprit espiègle de son arrière grand-mère, admiratif de son audace, Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général et 7^e génération de la famille à diriger la Maison, a décidé de lui rendre hommage à travers une collection de vins parcelaires de Champagne, perpétuant ainsi l'esprit d'invention de la Maison. Des cuvées qui sont élaborées en culture biologique, uniquement les années de belle maturité, dans le pur esprit champenois du millésime ! Chacune rend compte d'un climat spécifique, explorant les fines nuances de ces sols et expositions : Charmont (Mareuil-sur-Aÿ, Pinot noir), Milnon (Dizy, Pinot noir), Les Volibarts (Mesnil-sur-Ogier, Chardonnay).

L'innovation, la dynamique de progrès, l'esprit visionnaire constituent les valeurs de la Maison, ancrées depuis ses origines et transmises à toutes les générations qui s'y sont succédé. Ce sont cette vision et cette démarche que Camille Olry-Roederer défendait, c'est pourquoi nous souhaitons lui rendre hommage à travers ces cuvées et saluer ainsi son engagement et son travail.

« Nous ne sommes pas dans une échéance de court terme, nous avons une vision patrimoniale, qui se traduit nécessairement par la transmission, l'indépendance, la créativité, la liberté. »

explique Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général.

Ces cuvées sont une borne sur le chemin de la Maison, un jalon de son esprit pionnier.





2

*Au cœur
du vivant*

L'HOMME ET LA NATURE : UNE CRÉATION COMMUNE

Le respect du vivant, l'émerveillement face à la Nature sont une source d'inspiration profonde. Depuis plus de vingt ans déjà, la Maison pratique une viticulture « familiale », la plus naturelle et la plus vertueuse qui soit.

« TUTOYER LA NATURE », C'EST D'ABORD L'OBSERVER,
PRENDRE LE TEMPS DE LA COMPRENDRE ET DE L'APPRIVOISER,
EN SAISIR LA MOINDRE PULSATION.

Prendre soin de la terre, la laisser respirer, la choyer par l'usage de méthodes douces, de composts, la composition d'une biodiversité préservée, avec des haies et des murets, des arbres fruitiers et une faune venant compléter le fonctionnement harmonieux de l'écosystème.





Cette viticulture attentive pratiquée sur le vignoble Louis Roederer donne à ces lieux toute leur raison. La taille douce, les composts biodynamiques, la préservation d'un sol vivant et riche en matière organique mais aussi la présence bienfaisante de couverts végétaux au milieu de nos vignes : chaque geste s'inspire de la permaculture et est pensé pour demain, respectueux à la fois de la plante et de son environnement pour renforcer, à chaque étape, la résilience et l'identité de chaque écosystème.

« Nous sommes profondément émerveillés par la magie de la Nature, et nous nous efforçons de la servir la mieux possible pour restituer un peu de cette magie à travers nos Vins »

explique Frédéric Rouzaud, poursuivant :

« Notre métier, c'est de participer à cette chorégraphie entre l'Homme et la Nature pour révéler les grands terroirs champenois. »

Sur ce socle de patience et de respect, nous forgeons des cuvées à forte identité, issues de ce long cheminement d'observation et d'expérimentation. C'est un chemin d'harmonie qui unit l'Homme à la Nature, une co-crédation qui nous mène à explorer toujours de nouvelles voies.

C'est ainsi qu'est née cette collection « Hommage à Camille », qui révèle le terroir champenois par un tout autre prisme.

UN CHEMIN D'EXPÉRIMENTATION VERTUEUX



Cette nouvelle collection est ainsi née d'un double mouvement, un regard vers le passé, en hommage à notre aïeule Camille, et un geste vers l'avenir, ce que la Nature nous offre et que nous recevons pour la sublimer. Par ce travail au plus près de la vigne, cette viticulture solaire et une vinification sur-mesure, nous révélons nos terroirs de Champagne d'une autre façon.

NOUS AVIONS AUSSI ENVIE DE SURPRENDRE, D'INNOVER, D'EN-VISAGER LE TERROIR DANS SON INTÉGRALITÉ, ISOLANT TOUR À TOUR UN LIEU POUR L'OBSERVER SOUS TOUTES SES FACETTES.



3

Les lieux-dits

MILNON



Cru : *Dizy*

Lieu-Dit : *Milnon*

Surface : 0,29 *hectare*

Nouvelle interprétation d'un de nos climats champenois, ce vin parcellaire s'inscrit dans notre collection de cuvées hommage à Camille ; une femme audacieuse qui guide toujours, par son esprit, la vision d'innovation de la Maison Louis Roederer et sa quête d'authenticité.

Ce nouveau parcellaire de Pinot noir met en lumière un climat plus frais que celui de Charmont (autre parcellaire de Pinot noir à Mareuil-sur-Aÿ), que nous avons identifié pour cette maturation lente et longue qui peut atteindre 10 jours de plus.

Ce cru, élaboré en édition limitée, est issu de vignes plantées en 2009, avec des sélections massales particulières issues de notre domaine, et cultivé en agriculture biologique. Il conte ainsi notre quête du goût, par l'application, une culture douce, une vinification sur-mesure et le temps long.

C'EST UN VIN DE LIEU ET DE PRÉCISION, TÉMOIN DE L'IMPÉRIEUSE ADAPTATION DE NOS PRATIQUES AU CLIMAT ET TOUJOURS SOURCE D'ÉMERVEILLEMENT, D'ÉMOTION ET D'IMAGINATION.





UNE NOUVELLE EXPRESSION DU LIEU

Pleine expression de la puissance du terroir de Dizy, le lieu-dit Milnon explore une nouvelle identité de nos Coteaux Champenois à travers un Pinot noir intense et concentré.

Sur un sol brun de marnes calcaires, à la fois profond et crayeux, exposé au sud-est, cette parcelle de 29 ares, plantée de sélections massales, se caractérise par un climat relativement froid. Située à l'ouest du village d'Aÿ, elle se singularise par une lente maturation des raisins : la récolte tardive, les faibles rendements la rendent particulièrement difficile à cultiver mais ce n'est qu'au prix de ces efforts et de cette prise de risque que l'on parvient à exprimer l'essence de ce lieu-dit : une grande profondeur de fruit et une concentration exemplaire, teintées d'une fraîcheur végétale subtile.

Produit pour la première fois en 2022, ce vin puissant et concentré, à la signature minérale, restitue l'exceptionnelle maturité de l'année ; une force tellurique s'en dégage, doublée d'une grande droiture et de beaucoup d'énergie. C'est un Pinot noir paré pour un long vieillissement, à la fois identitaire, ferme et savoureux.

UNE IDENTITÉ RÉSOLUMENT CHAMPENOISE

Dans l'esprit de nos cuvées parcellaires Camille, les raisins sont triés très minutieusement à la récolte. Les grappes dont les rafles sont jugées « plus mûres », sont conservées « entières » pour la macération, tandis que les grappes plus généreuses sont éraflées pour éviter les notes végétales.

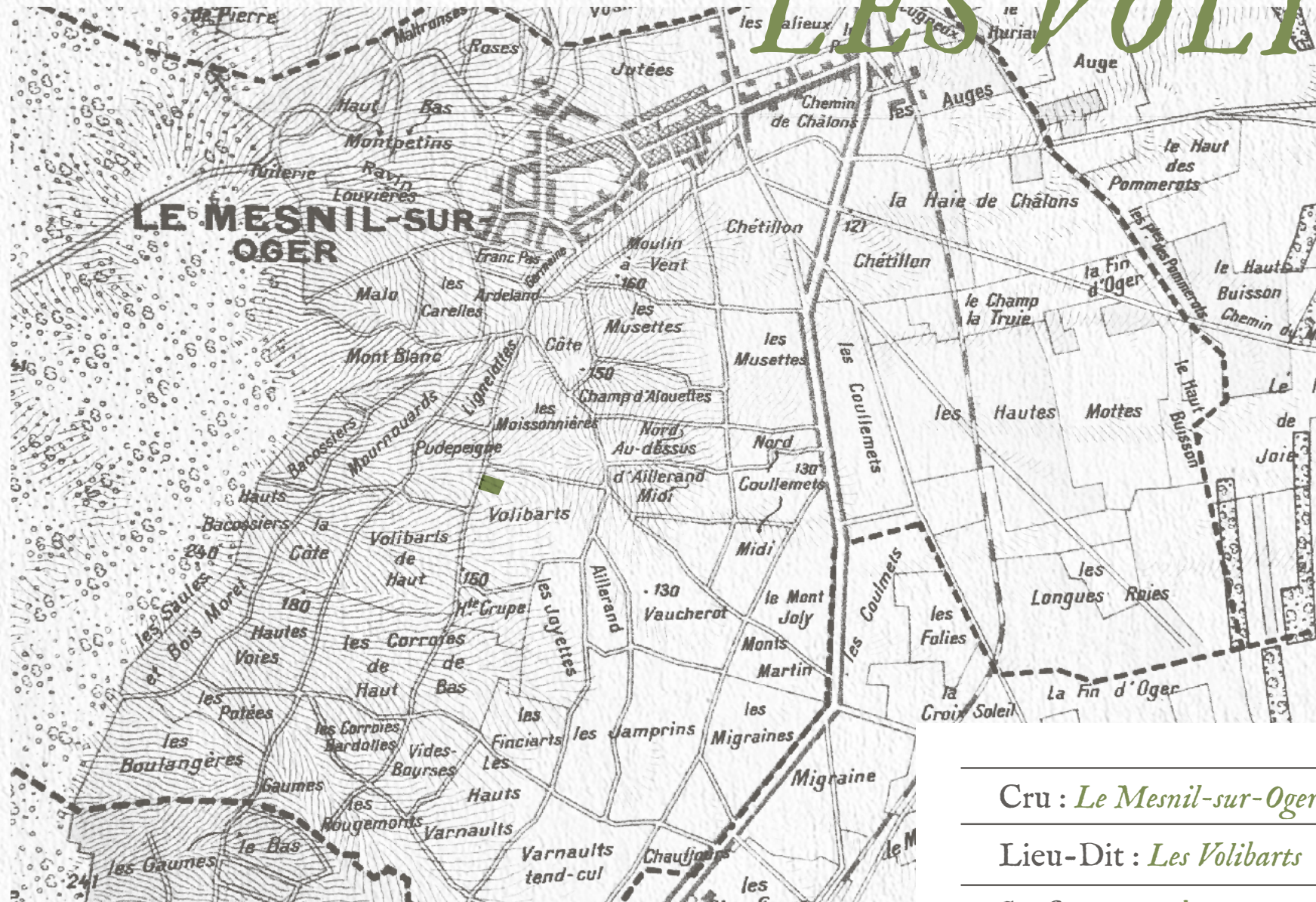
Après une nuit en chambre froide, les raisins sont mis en cuves et infusent très délicatement pendant la fermentation. Ce n'est qu'en fin de fermentation que l'extraction s'opère par des pigeages ou remontages légers et raisonnés après dégustation quotidienne. Après 3 semaines de macération, les vins sont entonnés en barriques de chêne français où ils continuent de s'affiner et de s'harmoniser durant un peu plus d'une année, avant une harmonisation en cuves (mise en masse), durant 6 mois supplémentaires.



Ce Pinot noir intense et parfumé, à la forte signature minérale, libère d'abord des notes fumées, de réglisse, de tabac puis un fruit noir concentré mêlé à quelques nuances séveuses provenant de la macération en grappes entières. La bouche à la fois ferme et énergique, offre une grande concentration de matière avec une sensation minérale et fraîche affirmée ; une texture très savoureuse, clairement bâtie pour le long vieillissement.



LES VOLIBARTS



Cru : *Le Mesnil-sur-Oger*

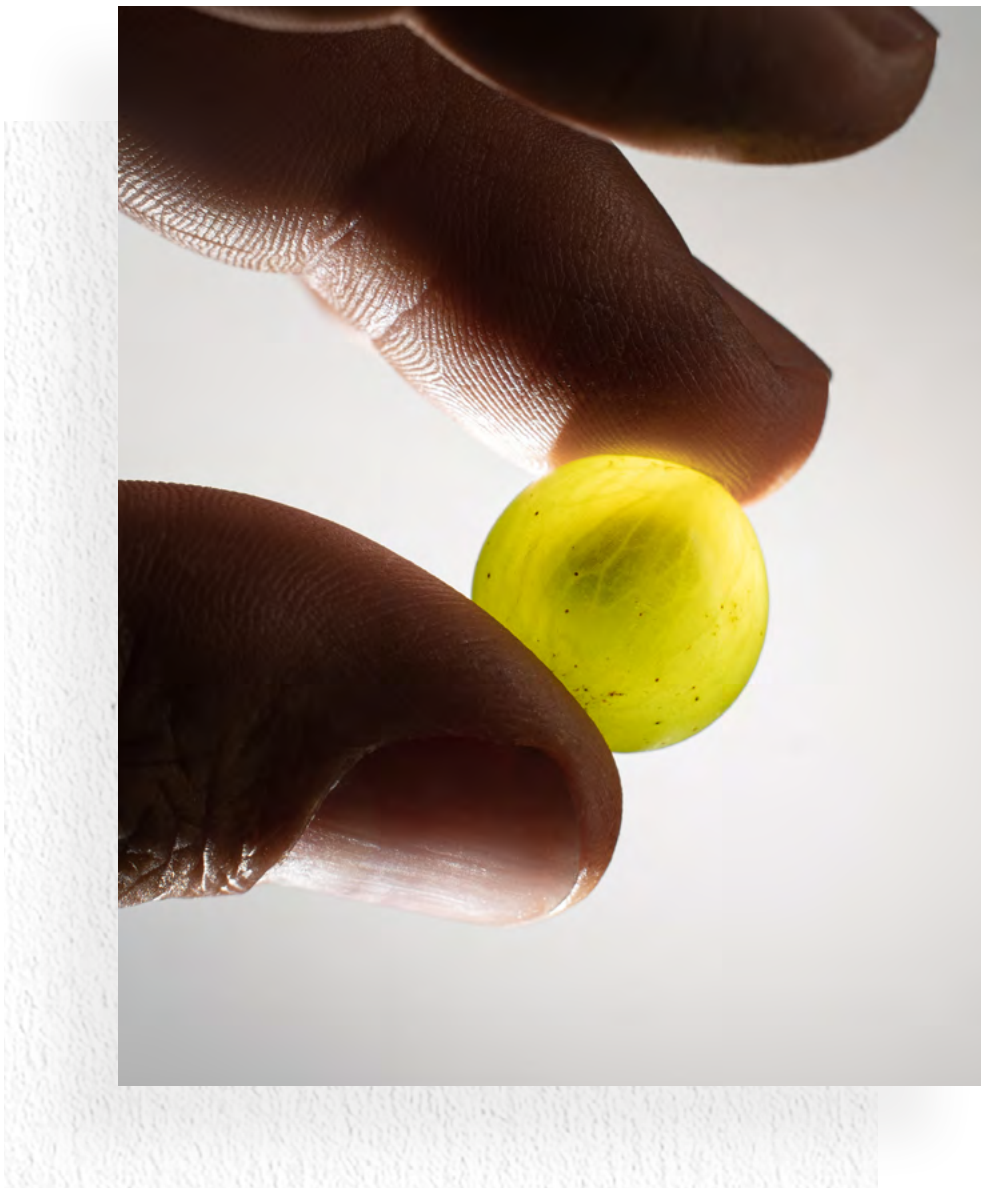
Lieu-Dit : *Les Volibarts*

Surface : 0,55 hectare

Notre coteau blanc, issu de la parcelle « Les Volibarts » au Mesnil-sur-Oger, s’inscrit dans la pleine continuité de l’histoire de Camille. En effet, l’une des dernières bouteilles de l’époque de Camille, millésime 1961, provenant de cette parcelle, fut goûtée en 2017. Sa qualité exceptionnelle nous a convaincus de retourner sur cette parcelle de 55 ares exposée sud-est, à la pousse lente et douce.

SUR CES TERRES PAUVRES ET ANCIENNES, LA VIGNE EST CALME, PEU VIGOUREUSE, LA RÉCOLTE ENCORE PLUS TARDIVE. ON LUI DONNE ICI PLUS DE TEMPS POUR LAISSER MÛRIR SES PEAUX ET SES PÉPINS, ET ATTEINDRE UN NOUVEL ÉQUILIBRE SAVOUREUX GRÂCE À SON EXCEPTIONNELLE STRUCTURE TANNIQUE.





UNE VINIFICATION IDENTITAIRE

Notre recherche de complexité et d’une certaine dimension tannique passe par une viticulture plus aérée et sans rognage. Les vignes sont tressées et les raisins bien exposés au soleil pour atteindre une dimension tannique supplémentaire. Ce « grain de tanin » et cette maturité supplémentaires se combinent pour donner une identité exceptionnelle, à la fois fine, dense et saline.

« On recherche le tannin de la peau et de la rafle, cette dimension structurelle qui apporte du gras, de la salinité, une certaine épaisseur au vin, et surtout de l’allonge en bouche. » explique Jean-Baptiste Lécaillon.

Sur la craie, le Chardonnay s’imprègne de l’esprit du lieu assez fortement, et l’élevage porte ensuite cet élan avec mesure. Les fermentations démarrent lentement et les vins sont laissés sur lies pendant un an, avec quelques remises en suspension, toujours avec mesure, avant d’être mis en masse (harmonisés en cuves) pendant 6 mois supplémentaires avant leur mise en bouteille.

UN ÉLEVAGE SUR-MESURE

L'élevage sur lies totales sans soutirage, puis dans différents contenants (grès, inox, bois) permet de porter les jus au maximum de leur potentiel. Après un an, les trois contenants sont assemblés, dans des proportions chaque année adaptées, pour obtenir l'équilibre le plus juste. Une partie est élevée en cuves de grès ; le vin y respire, reste fruité et la forme sphérique lui apporte gras et rondeur. Une autre partie est élevée en barriques inox, un milieu plus réducteur qui développe fraîcheur et pureté. Le reste est élevé en barriques de chêne français, neuves ou plus âgées, sélectionnées avec des chauffes douces, pour profiter de l'apport du bois en veillant à ce qu'il ne prenne jamais le dessus sur le goût du vin.

Ce Chardonnay trouve ainsi une voie idéale entre pureté et ampleur, des notes grillées et d'autres plus florales, pour une composition de haute volée, qui s'étire dans une grande fraîcheur.





LOUIS ROEDERER

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