

*M*

*Zona vinicola: Dizy  
Località: Mithon*

*Camille*

— H O M M A G E<sup>®</sup> —

---

COTEAUX CHAMPENOIS

---

*VS*

*Zona vinicola: Le Mesnil-sur-Oger  
Località: Les Volibarts*

*“Questa collezione è la prosecuzione della ricerca di un’interpretazione espressionista  
delle terre di Champagne iniziata da Camille Olry-Roederer,  
un omaggio all’audacia di questa donna che ha lasciato il segno nella nostra Maison”.*

—  
Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves



I

*Camille,  
una donna  
audace*



*Donna di testa e di cuore, tanto scaltra quanto creativa, Camille Olry-Roederer ha lasciato il segno nella sua epoca e ha portato la Maison Louis Roederer nella modernità.*

È questa vedova geniale, alla guida della Maison dal 1932 al 1975, a determinarne tutte le tappe nel secolo. Vedova di Léon Olry-Roederer, Camille emana un'energia salvifica, brillante ambasciatrice di un marchio in pieno rinnovamento. Esuberante ed eccentrica, elegante e raffinata, crea una cerchia di appassionati per i quali esistono solo i vini della Maison de Champagne Louis Roederer. Ama ricevere alla sua tavola i clienti più affezionati per presentare loro le ultime cuvée, ma anche per sorprenderli: prendendosi gioco di codici e convenzioni, ha l'abitudine di servire il Brut multi-millesimato come aperitivo e di tenere in serbo, per tutto il pasto, alcuni vini fermi delle eccezionali parcelle della Maison. Un vino di Avize o di Cumières che sorprende i suoi ospiti tanto quanto la compiace, felice di trovare un modo per misurare il successo della sua Maison.

Nel suo mazzo di carte, Camille dispone di jolly preziosi: vini dei luoghi più belli della Champagne, una collezione di cru che suo marito Léon aveva avuto la lungimiranza di acquistare dopo la crisi della fillossera. Queste splendide parcelle di Aÿ, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Mareuil-sur-Aÿ, Dizy o Cumières sono i tesori della Maison, le fondamenta del suo stile unico. Bianchi e rossi, non frizzanti, questi vini sono il riflesso dei luoghi della Champagne, le mille sfumature di un terroir che emoziona tanto Camille.

È proprio grazie alla sua audacia e alla sua visione che la Maison riacquista il proprio rango di prestigio; Camille lotta duramente per la sua sopravvivenza, dimostrando un coraggio e una determinazione straordinari, e creando intorno a sé una cerchia ristretta di fedelissimi pronta a seguire il suo spirito visionario. I conti migliorano, gli ordini ripartono, la guerra è finita: è una Maison sfavillante quella che rinasce a cavallo degli anni '50, dando inizio a una lunga epopea.





---

## LE CUVÉE “HOMMAGE”

---

Sensibile allo spirito arguto della bisnonna e, ammirandone l'audacia, Frédéric Rouzaud, Presidente e CEO nonché rappresentante della settima generazione della famiglia alla guida della Maison, ha deciso di renderle omaggio attraverso una collezione di vini da monovigneto della Champagne, perpetuando così lo spirito creativo della Maison. L'agricoltura biologica è alla base di queste cuvée, realizzate solo in annate di maturazione eccezionale, nel puro spirito champenois del millesimo! Ognuna riflette una parcella specifica, esplorando le sfumature dei terreni e delle loro esposizioni: Charmont (Mareuil-sur-Aÿ, Pinot noir), Milnon (Dizy, Pinot noir), Les Volibarts (Mesnil-sur-Oger, Chardonnay).

L'innovazione, il dinamismo e lo spirito visionario costituiscono i valori della Maison, ancorati sin dalle origini e tramandati a tutte le generazioni che si sono succedute. Camille Olry-Roederer ha sempre difeso questa visione e questo approccio, ed è per questo che abbiamo voluto renderle omaggio con queste cuvée e onorare così il suo impegno e il suo lavoro.

*“Non abbiamo un orizzonte a breve termine, abbiamo una visione globale, che si traduce necessariamente in trasferimento, indipendenza, creatività e libertà”*,

spiega Frédéric Rouzaud.

Queste cuvée sono una pietra miliare del percorso della Maison, un punto fondamentale del suo spirito pionieristico.





2

*Al centro della  
materia viva*

---

## L'UOMO E LA NATURA: UNA CREAZIONE COMUNE

---

Il rispetto per tutti gli esseri viventi e la meraviglia di fronte alla Natura sono una fonte di profonda ispirazione. Ormai da più di vent'anni, la Maison pratica una viticoltura "familiare", la più naturale e virtuosa possibile.

**"A TU PER TU CON LA NATURA" SIGNIFICA PRIMA DI TUTTO OSSERVARLA, PRENDERSI IL TEMPO DI COMPRENDERLA E DI ENTRARE IN SINTONIA CON ESSA, COGLIENDONE OGNI RITMO.**

Prendersi cura della terra, lasciarla respirare e nutrirla utilizzando metodi delicati, il compostaggio e la creazione di una biodiversità protetta, con siepi e muretti, alberi da frutto e una fauna selvatica che completano il funzionamento armonioso dell'ecosistema.





Questa viticoltura attenta praticata nei vigneti Louis Roederer conferisce a questi luoghi il loro pieno significato. Potature delicate, compost biodinamici, conservazione di un suolo vivo e ricco di sostanze organiche, ma anche la presenza benefica di un manto vegetale tra le nostre viti: ogni azione è ispirata alla permacultura ed è pensata per il futuro, nel rispetto della pianta e del suo ambiente per rafforzare, in ogni fase, la resilienza e l'identità di ogni ecosistema.

*“Siamo profondamente stupiti dalla magia della Natura, e ci sforziamo di servirla al meglio per restituire un po' di questa magia attraverso i nostri Vini”*

spiega Frédéric Rouzaud, e aggiunge:

*“Il nostro lavoro consiste nel prendere parte a questa coreografia tra l'Uomo e la Natura per rivelare i grandi terroir della Champagne”.*

Su questa base di pazienza e rispetto, forgiamo cuvée dalla forte identità, frutto di questo lungo processo di osservazione e sperimentazione. È un percorso di armonia che unisce l'Uomo e la Natura, una co-creazione che ci porta a esplorare sempre nuove strade.

È così che è nata questa collezione “Hommage à Camille”, che rivela il terroir della Champagne in un'ottica completamente diversa.

---

## UN PERCORSO DI SPERIMENTAZIONE VIRTUOSA

---



Questa nuova collezione è il risultato di un doppio impulso: uno sguardo al passato, in omaggio alla nostra antenata Camille, e un gesto verso il futuro, ciò che la Natura ci offre e ciò che riceviamo per sublimarla. Attraverso questo lavoro in piena armonia con la vigna, questa viticoltura solare e una vinificazione su misura, riveliamo i nostri terroir di Champagne in modo diverso.

ABBIAMO ANCHE VOLUTO SORPRENDERE, INNOVARE, CONSIDERARE IL TERROIR NELLA SUA INTEREZZA, ISOLANDO DI VOLTA IN VOLTA UN LUOGO PER OSSERVARLO IN TUTTE LE SUE SFACCETTATURE.



3

*Le località*

# MILNON



Zona vinicola: *Dizy*

Località: *Milnon*

Superficie: *0,29 ettari*

Nuova interpretazione di uno dei nostri vigneti della Champagne, questo vino da monovigneto fa parte della nostra collezione di cuvée che rende omaggio a Camille, una donna audace il cui spirito continua a guidare la visione innovativa della Maison Louis Roederer e la sua ricerca di autenticità.

Questa nuova vigna di Pinot noir dà risalto a un clima più fresco rispetto a quello di Charmont (un altro Pinot noir da monovigneto a Mareuil-sur-Aÿ), che abbiamo identificato per la sua maturazione lenta e prolungata che a volte dura fino a dieci giorni in più.

Questo cru, realizzato in edizione limitata, è prodotto da viti impiantate nel 2009, con speciali selezioni massali della nostra tenuta ed è coltivato con metodo biologico. Racconta la storia della nostra ricerca del gusto attraverso cure meticolose, una coltivazione delicata, una vinificazione personalizzata e tempi lunghi.

**È UN VINO CHE ESPRIME TERRITORIO E PRECISIONE, TESTIMONE DELL'INDISPENSABILE ADATTAMENTO DELLE NOSTRE PRATICHE AL CLIMA E FONTE COSTANTE DI MERAVIGLIA, DI EMOZIONE E DI ISPIRAZIONE.**





---

## UNA NUOVA ESPRESSIONE DEL TERROIR

---

Autentica espressione della potenza del terroir di Dizy, il vigneto Milnon esplora una nuova identità dei nostri Coteaux Champenois attraverso un Pinot noir intenso e concentrato.

Questa parcella di 0,29 ettari, coltivata con selezioni massali, posta su un terreno scuro di marne calcaree, profondo e gessoso, esposto a sud-est, è caratterizzata da un clima relativamente freddo. Situata a ovest di Aÿ, si distingue per la lenta maturazione delle sue uve: la vendemmia tardiva e le basse rese ne rendono particolarmente difficile la coltivazione, ma è solo grazie a questi sforzi e a questa propensione al rischio che riusciamo a esprimere l'essenza di questo vigneto: grande profondità del frutto e concentrazione esemplare, venata da una sottile freschezza vegetale.

Prodotto per la prima volta nel 2022, questo vino potente e concentrato, dalla connotazione minerale, restituisce l'eccezionale maturità dell'annata; sprigiona una forza tellurica, unita a grande immediatezza ed energia. È un Pinot noir pronto per un lungo invecchiamento, identitario, deciso e gustoso al tempo stesso.

---

## LA CHAMPAGNE AL CENTRO DELLA SUA IDENTITÀ

---

In linea con lo spirito delle nostre cuvée Camille, provenienti da vigneti, le uve vengono selezionate meticolosamente durante la vendemmia. I grappoli con i raspi ritenuti “più maturi” sono lasciati “interi” per la macerazione, mentre quelli più grandi vengono diraspati per evitare le note vegetali.

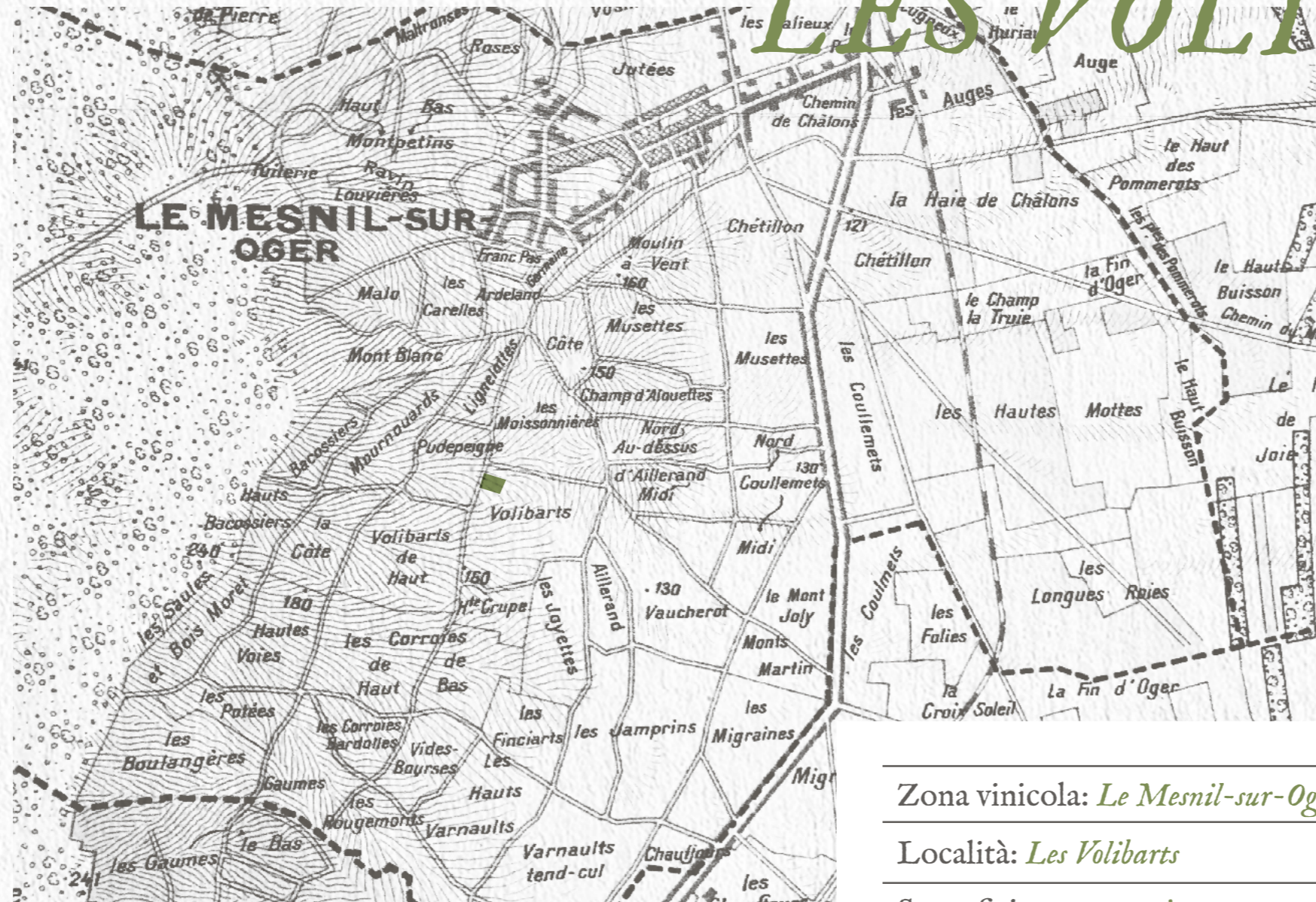
Dopo una notte in cella frigorifera, le uve vengono poste nei tini e sottoposte a una delicata infusione durante la fermentazione. L'estrazione avviene solo a fine fermentazione, tramite follature o rimontaggi leggeri e calibrati, dopo assaggi giornalieri. Dopo tre settimane di macerazione, i vini vengono trasferiti in botti di rovere francese, dove continuano ad affinare e ad armonizzarsi per poco più di anno, prima di un ulteriore affinamento in tini (assemblaggio) per ulteriori sei mesi.



Questo Pinot noir intenso e profumato, dal forte carattere minerale, sprigiona inizialmente note affumicate, di liquirizia e tabacco, seguite da frutti neri concentrati e sfumature sapide derivanti dalla macerazione a grappolo intero. Al palato è deciso ed energico, offre grande concentrazione della materia con una sensazione spiccatamente minerale e fresca; una texture estremamente ricca, chiaramente realizzata per un lungo invecchiamento.



# LES VOLIBARTS



Zona vinicola: *Le Mesnil-sur-Oger*

Località: *Les Volibarts*

Superficie: *0,55 ettari*

Il *coteau* bianco, ottenuto dalla parcella “Les Volibarts” di Mesnil-sur-Oger, è la perfetta continuazione della storia di Camille. Infatti, una delle ultime bottiglie dell’epoca di Camille, annata 1961, proveniente da questa parcella, è stata degustata nel 2017. La sua eccezionale qualità ci ha convinto a tornare in questa parcella di 0,55 ettari esposta a sud-est, dove la crescita è lenta e dolce.

SU QUESTI TERRENI POVERI E ANTICHI, LE VITI SONO TRAN-  
QUILLE, POCO VIGOROSE E LA VENDEMMIA ANCORA PIÙ TAR-  
DIVA. QUI, HANNO PIÙ TEMPO PER FAR MATURARE LE BUCCE E I VINACCIOLI  
E PER RAGGIUNGERE UN NUOVO PIACEVOLE EQUILIBRIO GRAZIE ALLA LORO  
ECCEZIONALE STRUTTURA TANNICA.





---

## UNA VINIFICAZIONE BASATA SULL'IDENTITÀ

---

La nostra ricerca di complessità e di una certa dimensione tannica passa attraverso una viticoltura più rada e senza cimatura. Le viti sono intrecciate e le uve ben esposte al sole per sviluppare tannini aggiuntivi. Questa struttura tannica extra e la maturazione si uniscono per creare un'identità eccezionale, fine, densa e salina al tempo stesso.

*“Cerchiamo il tannino della buccia e del raspo, la dimensione strutturale che conferisce corpo, salinità, un certo spessore al vino, e soprattutto la persistenza al palato”* spiega Jean-Baptiste Lécaillon.

Sul gesso, lo Chardonnay assorbe in modo abbastanza deciso lo spirito del luogo, e l'affinamento conferisce poi questo slancio misurato.

Le fermentazioni iniziano lentamente e i vini sono lasciati sui lieviti per un anno, con qualche risospensione, sempre misurata, prima di essere riuniti nei tini per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

---

## UN AFFINAMENTO SU MISURA

---

L'affinamento sui lieviti senza travasi, seguito da un periodo in contenitori diversi (gres, acciaio inox, legno) permette ai vini di raggiungere il loro pieno potenziale. Dopo un anno, i tre contenitori vengono assemblati, secondo proporzioni che vengono modificate ogni anno, per raggiungere il migliore equilibrio. Una parte viene affinata in serbatoi di gres; il vino respira e conserva la sua parte fruttata, la forma sferica conferisce ricchezza e rotondità. Un'altra parte del vino viene affinata in acciaio inox, che crea un ambiente più neutro che sviluppa freschezza e purezza. La parte rimanente viene affinata in botti di rovere francese nuove o usate, con una tostatura leggera che conferisce al vino delicate note di rovere, senza sovrastarne il sapore.

Questo Chardonnay trova così un equilibrio ideale tra purezza e ampiezza, con note tostate e più floreali, per un vino di alto livello che persiste con una notevole freschezza.





# LOUIS ROEDERER

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