

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

シャルモン
2022

ヴィンテージ

2022年は、春から夏にかけて5回以上にわたり熱波に見舞われ、7月は1959年以来最も太陽に恵まれた記録的な日照量をもたらされました。生育期間中は「乾燥」した気候が続き干ばつが危惧されましたが、6月には貴重な海洋がもたらしたまれに見る雷雨により、ブドウ畑では水不足に苦しむことはありませんでした。8月中旬に絶妙のタイミングで降り注いだ「最後の贈り物」のような降雨が、傑出したブドウの成熟をもたらしました。

2022年8月29日～9月13日に収穫

バニラの香りがほのかに立ち上がり、ワインが徐々に広がりを見せ、この「クリマ」特有の「旨味」を感じるフィニッシュへと向かいます。

テイastingノート

わずかに紫がかった赤い色調。

ドライフラワー（スマイル、牡丹、バラ）、赤系果実（カシス）、黒系果実（ブラックベリー）、スパイス（カカオ、バニラ）の濃厚な香り。複雑で甘美な、柔らかさと心地よさを感じます。

ベルベットのように柔らかく、ほのかな甘みとともに包み込むような素晴らしい口当たり。凝縮感があり、密度が高いながらも調和の取れた魅力的な味わいです。しばらくすると、果実の味わいはドライフラワー、スパイスへと変化し、塩味と石灰質のフレッシュさがワインに骨格を与えます。



醸造

クリュ: マルイユ・シュール・アイ

リユー・ディ: シャルモン

面積: 0.43ヘクタール

植樹年: 2002年

ブドウ品種: ピノ・ノワール 100%

ブドウ栽培: オーガニック

収穫日: 2022年9月6日

マセラシオン:
30%は全房発酵にて22日間
自然発酵

アルコール度数: 13,5%

熟成: 16ヶ月
新樽 1/3
1回使用済みの樽 1/3
2回使用済みの樽 1/3

ボトルリング: 2024年6月13日