

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT

2020

MILLÉSIME

La saison 2020 a suivi une trajectoire semblable à celle de 2019 : hiver doux et arrosé suivi d'un été sec avec plusieurs canicules, certes moins extrêmes qu'en 2019, mais qui ont eu un impact sur la vigne. Heureusement, un mois de juin assez maussade a permis un intermède humide entre deux périodes sèches.

Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement permanent qui ont marqué les esprits, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normales. Ces conditions continentales, mais aux moyennes annuelles « normales », ont permis l'élaboration de vins mûrs et équilibrés !

La fraîcheur calcaire champenoise est bien présente, donnant une puissance à la fois brillante et délicate, saline et veloutée.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge grenat à reflets brillants.

Bouquet concentré et élégant de Pinot noir : fruits rouges (orange sanguine) sucrés, fruits des bois et pivoines. Puis viennent les épices (fève de cacao), les feuilles séchées, les notes lardées et fumées. Nez complexe et magique de Pinot noir frais et mûr.

Bouche caressante de velours : fruit rouge frais, texture douce et soyeuse aux tanins bien présents mais sphériques et crémeux. La fraîcheur caractéristique de la Champagne rend les tanins assez verticaux mais la texture juteuse et velours les enveloppe remarquablement pour leur donner un caractère singulier : ferme sans être austère, séveux avec une finale saline, Umami.

Nez complexe et magique de Pinot noir frais et mûr.



ÉLABORATION

CRU : Mareuil-sur-Ay

LIEU-DIT : Charmont

SURFACE : 0,43 hectare

ANNÉE DE PLANTATION : 2002

CÉPAGE : 100% Pinot noir

VENDANGE : 30/08/2020

MACÉRATION :

14 jours avec 30% de grappes entières
Fermentation spontanée

ALCOOL : 12,1%

ÉLEVAGE : 16 mois

1/3 barriques neuves

1/3 barriques 1 vin

1/3 barriques 2 vins

MISE EN BOUTEILLE : 12/01/2022