

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

シャルモン
2020

ヴィンテージ

2020年のシーズンは、2019年と同様の軌跡をたどりました。穏やかで雨の多い冬に続き、2019年ほど極端ではないとはいえ、いくつかの熱波を伴う乾燥した夏が続き、ブドウ樹に影響を及ぼしました。2回訪れた乾季には、曇天の6月による湿気が幸いました。

暑い日が続く、日照りが絶えない印象がありましたが、2020年は、比較的平年並みの気温と日照量となりました。こうした大陸性気候の条件にありながら、年間の平均値は「通常」であったため、熟したバランスの良いワインを生み出すことが出来ました！

このワインは、塩味を帯びた滑らかで繊細ながらも力強い、シャンパーニュ地方の石灰質が生み出すフレッシュ感を見事に表現しています。

テイastingノート

明るく煌びやかなガーネットの色調。

エレガントで凝縮したピノ・ノワールのブーケ：甘い赤系果実（ブラッドオレンジ）、野イチゴ、牡丹の香り。スパイス（カカオ豆）、乾燥した葉に加えて、ベーコンを思わせるスモーキーなニュアンス。フレッシュでありながらも熟したピノ・ノワールの魔法のような複雑な香り。

口当たりはベルベットのように滑らかで、新鮮な赤系果実と柔らかくシルキーな質感に、クリーミーでまろやかなタンニンを伴います。シャンパーニュ地方の典型的なフレッシュさが、タンニンを極めて垂直に感じさせますが、ジュシーで滑らかな質感がタンニンを優しく覆い、唯一無二の特徴を持ったワインに仕上がっています。引き締まっていながら渋みはなく、果実味を感じさせて、塩味とうまみのある後味を残します。フレッシュで熟したピノ・ノワールの魔法のような複雑な香り。



醸造

クリュ: マルイユ・シュール・アイ

リユー・デイ: 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%

収穫日: 2020年8月30日

マセラシオン:
30%は全房発酵にて14日間
自然発酵

アルコール度数: 12.1%

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

ボトリング: 2022年1月12日