

Camille  
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

MILNON

2022

## MILLÉSIME

Le millésime 2022 nous a offert un ensoleillement record, enregistrant le mois de juillet le plus ensoleillé depuis 1959 et pas moins de 5 pics de chaleur entre le printemps et l'été... et une campagne « globalement sèche ». Car si la sécheresse a marqué les esprits, il ne faut surtout pas oublier les orages salvateurs du mois de juin, rares mais précieuses rentrées océaniques, parfois inespérées, qui ont permis à la vigne de ne jamais souffrir de manque d'eau. Sans oublier le « cadeau final » des derniers épisodes pluvieux de la mi-août qui sont arrivés à point nommé pour donner naissance à une maturation exceptionnelle !

Ce climat plus froid, à l'ouest du village d'Aÿ, sur la commune de Dizy, a été identifié pour la singularité de son expression : ici, la maturation est si lente qu'il faut récolter tard, à faible rendement par pied, prendre des risques, pour capturer une profondeur de fruit et une concentration où le Pinot noir exprime à la fois une fraîcheur à la tonalité végétale et un caractère fruité marqué par les fruits noirs.

*Anecdote : 2022 est la première année de production issue d'une vigne de 13 ans!*

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge sombre à reflet grenat.

Bouquet intense et puissant avec une forte signature minérale. Il y a presque un côté volcanique dans ce vin tant il rassemble rocher, réglisse et fumée. Puis viennent les notes de tabac avant que ne se dévoile, enfin, le fruit noir et concentré (myrtille) mêlé à quelques nuances végétales provenant de la macération en grappes entières.

Bouche concentrée, ferme et énergique. L'attaque est suave, grenée et enrobée à la fois. Belle concentration de matière avec une sensation de puissance identitaire, sauvage et minérale. Le sol l'emporte à nouveau sur le fruit. La texture est très savoureuse avec une structure ferme et fraîche, clairement bâtie pour le long vieillissement.



## ÉLABORATION

**CRU** : Dizy

**LIEU-DIT** : Milnon

**SURFACE** : 0.2974 hectare

**ANNÉE DE PLANTATION** : 2009

**CÉPAGE** : 100% Pinot noir - Massale

**VITICULTURE** : Bio

**VENDANGE** : 10/09/2022

**MACÉRATION** :

21 jours avec 100% de grappes entières  
Fermentation spontanée

**ALCOOL** : 13,7%

**ÉLEVAGE** : 16 mois

1/3 barriques neuves

1/3 barriques 1 vin

1/3 barriques 2 vins

**MISE EN BOUTEILLE** : 13/02/2024