

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

ヴォリバー 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がもたらされました。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

シャンパーニュ地方ならではのフレッシュさが際立ち、風味豊かな旨みを持つ粒状のテクスチャーのタンニンと見事に調和します。

テイastingノート

黄金色の色調。

イエローフルーツ（ミラベル）、甘く白い花（スイカズラ）、繊細にローストしたヘーゼルナッツ、そして最後にほのかなはちみつが漂う、力強く複雑な香り。ふくよかで凝縮感のあるフルーティーな香りが、湿った石灰岩のキレのあるニュアンスにより繊細に引き出されます。グラスを回すと、収穫したての小麦の香りや焼いたリンゴの香りが強まり、次第に増していきます。

凝縮感と豊かさがありながら繊細な味わい。口を含むとジューシーな旨味が広がり、ドライさと塩味を伴う爽やかなフレッシュさがワインのボディを引き立てます。



醸造

クリュ: ル・メニル・シュール・オジェ

リユー・ディ: ヴォリバー

面積: 0.546ヘクタール

植樹年: 1997年

ブドウ栽培: オーガニック

ブドウ品種: シャルドネ100%

収穫日: 2022年9月6日

マセラシオン:
1/3 発酵前マセラシオン処理

アルコール度数: 13.9%

熟成: 16ヶ月間シュール・リー
新樽 42%
砂岩製のタンク 44%
1回使用済みの樽 14%

ボトルリング: 2024年3月6日