

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS

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 !

L'âme de ce vin est clairement minérale, fraîche et crayeuse, en un mot : vivante.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré soutenue.

Bouquet de fruits jaunes (mirabelle), de fruits secs (amandes), de moisson et de noisettes grillées. Des notes boisées sont délicatement intégrées aux parfums du vin donnant une impression de réduction noble et délicate.

Bouche concentrée, douce et caressante avec une texture sphérique, riche, ample et huilée. Le milieu de bouche révèle un grain séveux et délicat associé à la belle acidité minérale qui signe ce vin. Le grain du boisé allonge la bouche en lui donnant une finale très sapide.

Notes boisées délicatement intégrées aux parfums du vin donnant une impression de réduction noble et délicate.



ÉLABORATION

CRU : Le Mesnil-sur-Oger

LIEU-DIT : Volibarts

SURFACE : 0,546 hectare

ANNÉE DE PLANTATION : 1997

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VENDANGE : 11/09/2020

MACÉRATION :

1/3 macération préfermentaire
Fermentation spontanée

ALCOOL : 12,9%

ÉLEVAGE : 16 mois sur lies totales

28% barriques neuves

44% cuves grès

28% pièce inox

MISE EN BOUTEILLE : 12/01/2022