

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

ヴォリバー

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！

「このワインの真髄にあるのは、
ミネラル感、フレッシュ感、
キレの良さであり、
「イキイキとした」シャンパーニュ
という言葉に尽きます。

テイastingノート

深い黄金色の色調。

イエローフルーツ（ミラベル）、ドライフルーツ（アーモンド）、小麦、香ばしいヘーゼルナッツの香り。オーク樽のニュアンスが繊細にブーケに織り込まれ、心地よく高貴な熟成香の印象を与えます。

口当たりは、凝縮感がある優しく包み込むような、まろやかさと芳醇な広がりのおいしな質感。口中で果実味を感じさせる繊細なきめの細やかさが、ワインの特徴であるミネラル感のある見事な酸味と融合します。オーク樽のきめの細やかさが口の中に広がり、余韻に非常な旨味をもたらします。オーク樽のニュアンスがワインのブーケに繊細に織り込まれ、心地よい高貴な熟成香の印象をもたらします。



醸造

クリュ: ル・メニル・シュール・オジェ

リユー・デイ: ヴォリバー

面積: 0.546ヘクタール

植樹年: 1997年

ブドウ品種: シャルドネ100%

収穫日: 2020/09/11

マセラシオン:
1/3発酵前マセラシオン処理
自然発酵

アルコール度数: 12.9%

熟成: 16ヶ月間シュール・リー
新樽 28%
砂岩タンク 44%
ステンレスタンク 28%

ボトリング: 2022年1月12日