

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS
2023

MILLÉSIME

2023 fût une année à dominante océanique où les sols ont joué le rôle principal avec la formidable craie capable d'amortir ces extrêmes climatiques!

Ce Volibarts 2023 est issue d'une maturité plus douce que son prédécesseur, ce qui lui donne un aspect à la fois plus fruité, huilé et salivant très typique de Le Mesnil-sur-Oger.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune brillant à reflets légèrement verts.

Bouquet délicieux de moisson, sésame grillé, noisette toastée et pralin. Des notes de craie humide et de pollens caractérisent bien ces chardonnays sur les craies originaires de Le Mesnil-sur-Oger.

Bouche enrobée avec un fruité brillant et rôti (agrumes confit) et toujours ces notes florales de pollen. La texture huilée, très velours, compacte et soyeuse montre une jolie concentration. Fraîcheur minérale, crayeuse, légèrement tannique et salivante. L'équilibre est de haute volée, à la fois délicieux et salin où concentration et délicatesse se mêlent harmonieusement.



TÉLABORATION

CRU : Le Mesnil-sur-Oger

LIEU-DIT : Volibarts

SURFACE : 0,546 hectare

ANNÉE DE PLANTATION : 1997

VITICULTURE : Bio

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VENDANGE : 19/09/2023

MACÉRATION :

1/3 macération préfermentaire

ALCOOL : 12,9%

ÉLEVAGE : 16 mois sur lies totales

46% barriques neuves

43% cuves grès

11% barriques 2 vin

MISE EN BOUTEILLE : 04/03/2025