

*8*

*Cru : Mareuil-sur-Aÿ  
Lieu-Dit : Charmont*

*Camille*  
— H O M M A G E<sup>®</sup> —

---

COTEAUX CHAMPENOIS

---

*25*

*Cru : Le Mesnil-sur-Oger  
Lieu-Dit : Volibarts*

*« Cette collection est la poursuite d'une recherche d'expression différente  
des terres de Champagne initiée par Camille Olry-Roederer,  
un hommage à l'audace de cette femme qui marqua notre Maison.»*

—  
Jean-Baptiste Lécaillon, Chef de Caves



I

*Camille,  
une femme  
audacieuse*

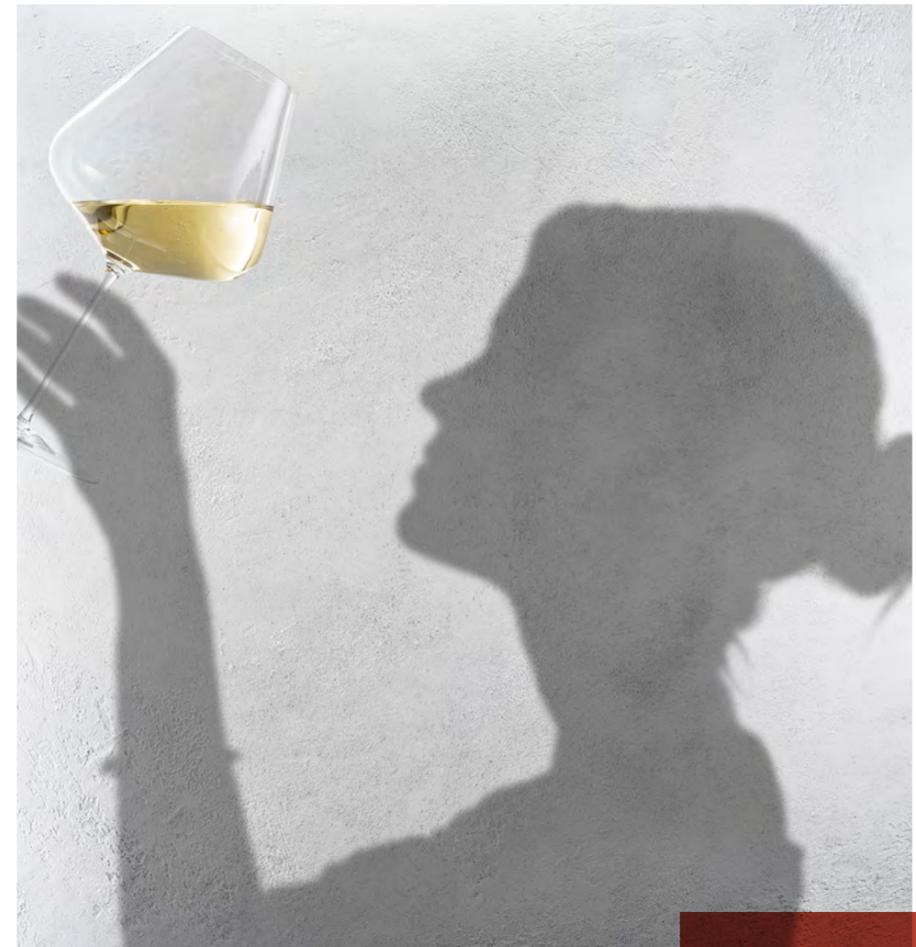


*Femme de tête et de cœur, aussi espiègle qu'inventive,  
Camille Olry-Roederer a marqué son époque et inscrit  
la Maison Louis Roederer dans la modernité.*

Elle est cette veuve ingénieuse, à la tête de la Maison de 1932 à 1975, qui va lui faire franchir toutes les étapes du siècle. Veuve de Léon Olry-Roederer, Camille souffle une énergie salvatrice, brillante ambassadrice d'une marque en plein renouveau. Exubérante et excentrique, élégante et raffinée, elle constitue un cercle d'amateurs qui ne jurent que par les vins de la Maison de Champagne Louis Roederer. Elle se plaît alors à recevoir à sa table ses clients les plus fidèles pour leur présenter ses dernières cuvées mais aussi les surprendre ; jouant des codes et des conventions, elle a coutume de servir le Brut multi-millésimé à l'apéritif et de réserver, pour le cours du repas, quelques vins tranquilles issus des parcelles d'exception de la Maison. Un vin d'Avize ou de Cumières qui étonne ses convives autant qu'il la réjouit, heureuse de trouver là un chemin de traverse à la mesure de la réussite de sa Maison.

Dans son jeu de cartes, Camille détient de précieux atouts : des vins des plus beaux lieux de la Champagne, une collection de crus que son mari Léon avait eu la justesse d'acheter après la crise du phylloxera. Ces très belles parcelles d'Aÿ, d'Avize, de Cramant, du Mesnil-sur-Oger, de Mareuil-sur-Aÿ ou de Cumières sont les trésors de la Maison, le socle de son style unique. Blancs et rouges, vinifiés non effervescents, ces vins sont le reflet des lieux de la Champagne, les racines d'un terroir qui émeut tant Camille.

C'est d'ailleurs grâce à son audace et sa vision que la Maison retrouve son rang prestigieux ; Camille lutte avec acharnement pour sa survie, faisant preuve d'un courage et d'une volonté hors du commun, et constituant autour d'elle une garde rapprochée prête à suivre son esprit visionnaire. Les comptes redressés, les commandes relancées, la guerre finie, c'est une Maison flamboyante qui renaît au tournant des années 50, amorçant la voie d'une longue épopée.





---

## DES CUVÉES HOMMAGE

---

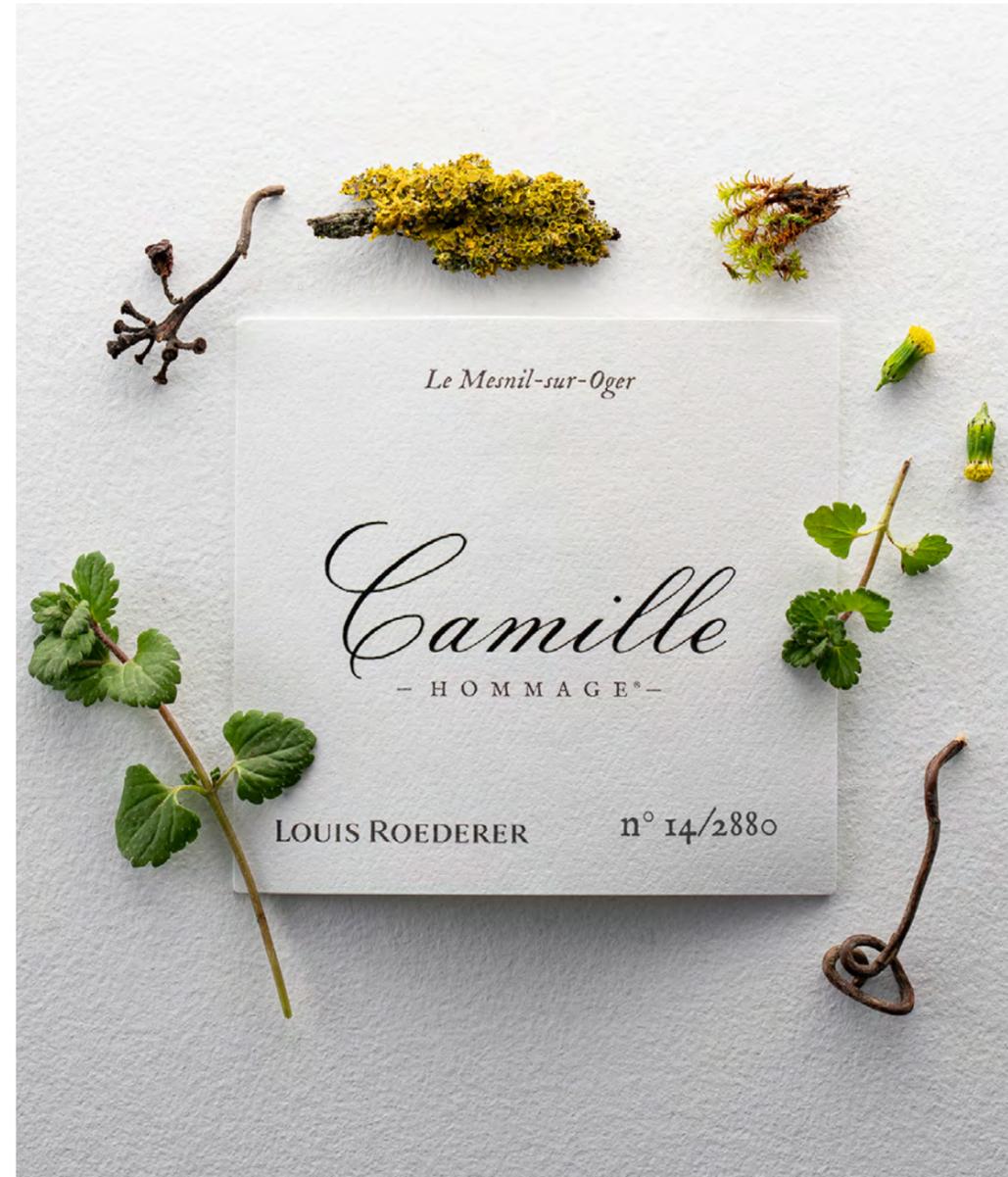
Sensible à l'esprit espiègle de son arrière grand-mère, admiratif de son audace, Frédéric Rouzaud a décidé de lui rendre hommage à travers une collection de vins parcelaires de Champagne, perpétuant ainsi l'esprit d'invention de la Maison.

L'innovation, la dynamique de progrès, l'esprit visionnaire constituent les valeurs de la Maison, ancrées depuis ses origines et transmises à toutes les générations qui s'y sont succédé. Ce sont cette vision et cette démarche que Camille Olry-Roederer défendait, c'est pourquoi nous souhaitons lui rendre hommage à travers ces cuvées et saluer ainsi son engagement et son travail.

*« Nous ne sommes pas dans une échéance de court terme, nous avons une vision patrimoniale, qui se traduit nécessairement par la transmission, l'indépendance, la créativité, la liberté. »*

explique Frédéric Rouzaud, Président Directeur Général.

Ces cuvées sont une borne sur le chemin de la Maison, un jalon de son esprit pionnier.



2

*Au cœur  
du vivant*

---

## L'HOMME ET LA NATURE : UNE CRÉATION COMMUNE

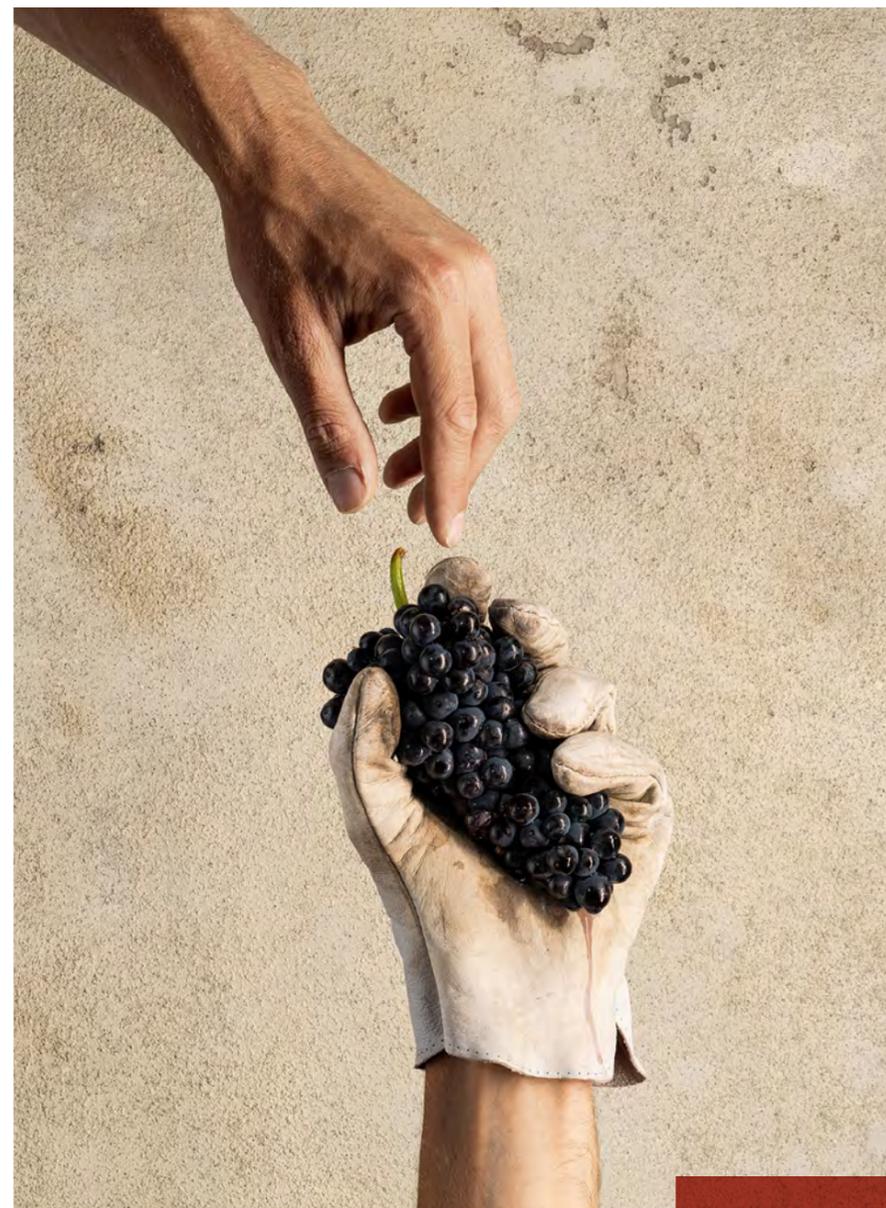
---

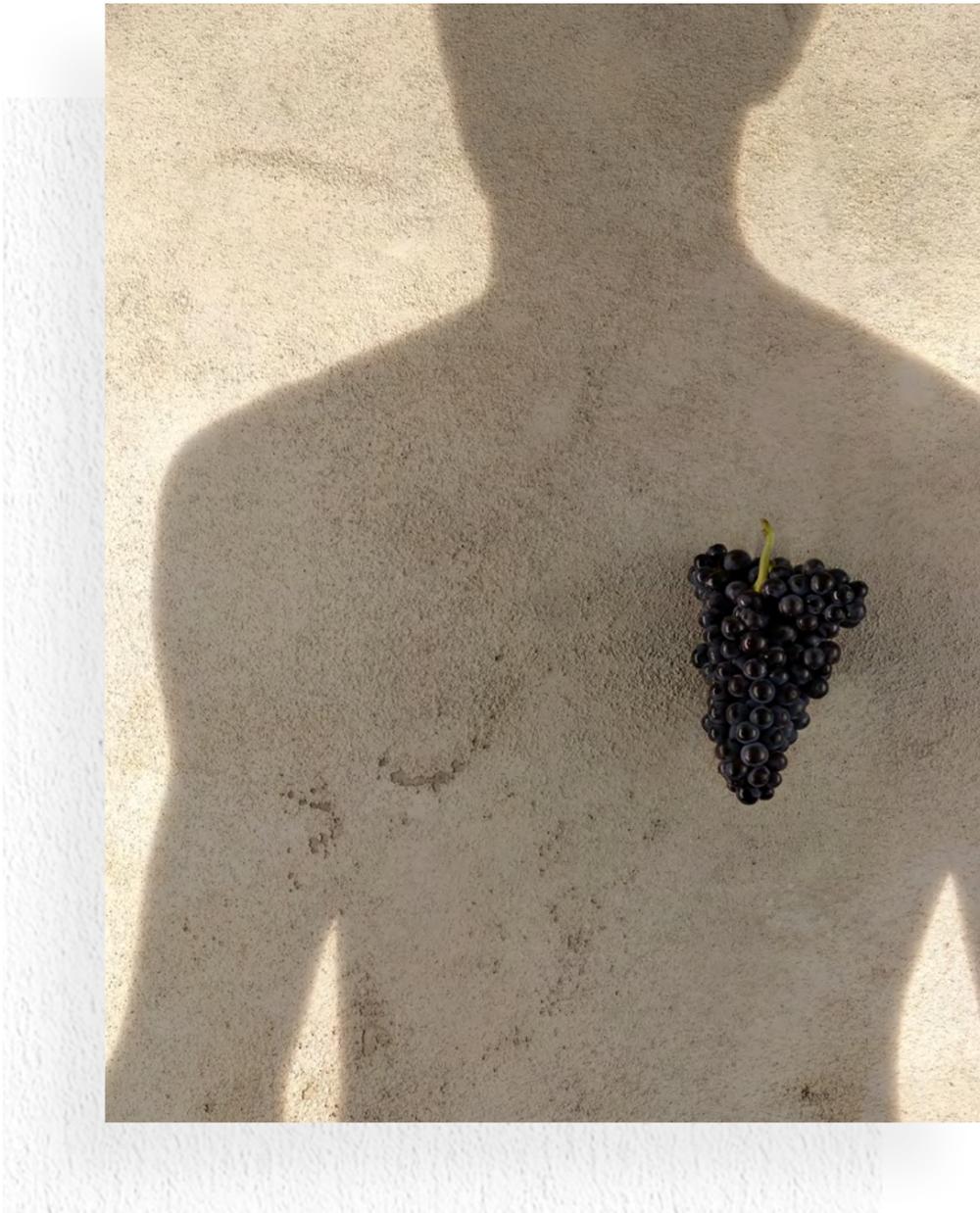
Le respect du vivant, l'émerveillement face à la Nature sont une source d'inspiration profonde. Depuis plus de vingt ans déjà, la Maison pratique une viticulture « familiale », la plus naturelle et la plus vertueuse qui soit.

« TUTOYER LA NATURE », C'EST D'ABORD L'OBSERVER,  
PRENDRE LE TEMPS DE LA COMPRENDRE ET DE L'APPRIVOISER,  
EN SAISIR LA MOINDRE PULSATION.

Prendre le pouls de la terre, la laisser respirer, la choyer par l'usage de méthodes douces, de composts, la composition d'une biodiversité préservée, avec des haies et des murets, des arbres fruitiers et des abeilles.

Cette viticulture douce pratiquée sur le vignoble Louis Roederer donne à ces lieux toute leur raison. La taille douce, les composts biodynamiques, la préservation d'un sol vivant et riche en matière organique mais aussi l'alternance de la culture et de la jachère : chaque geste est pensé pour demain, respectueux à la fois de la plante et de son environnement.





*« Nous sommes profondément émerveillés par la magie de la Nature, et nous nous efforçons de la servir la mieux possible pour restituer un peu de cette magie à travers nos Vins »*

explique Frédéric Rouzaud, poursuivant :

*« Notre métier, c'est de participer à cette chorégraphie entre l'Homme et la Nature pour révéler les grands terroirs champenois. »*

Sur ce socle de patience et de respect, nous forgeons des cuvées à forte identité, issues de ce long cheminement d'observation et d'expérimentation. C'est un chemin d'harmonie qui unit l'Homme à la Nature, une co-création qui nous mène à explorer toujours de nouvelles voies.

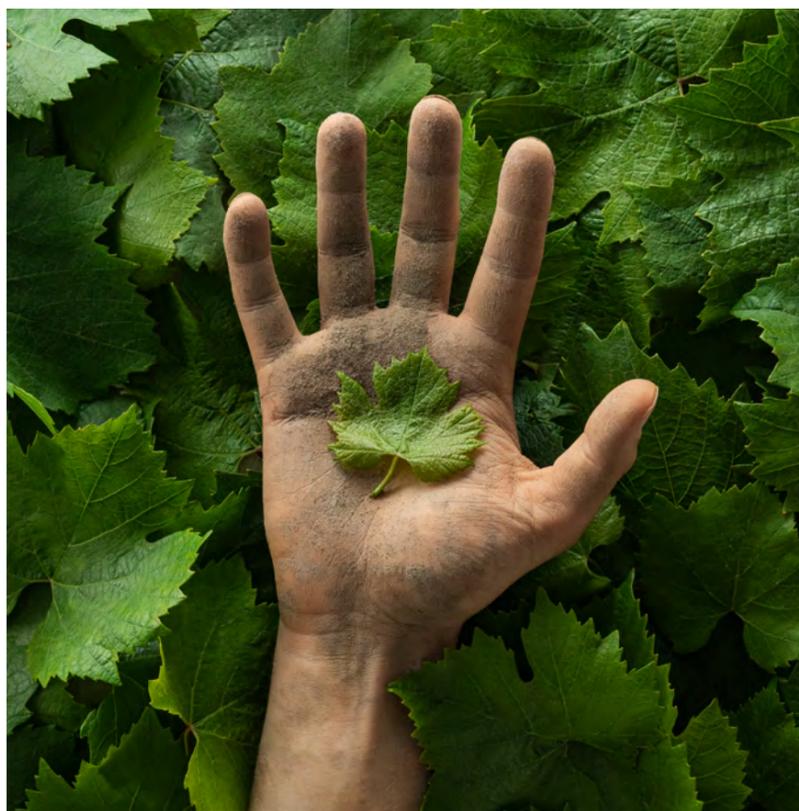
C'est ainsi qu'est née cette collection « Hommage à Camille », qui révèle le terroir champenois par un tout autre prisme.

---

UN CHEMIN  
D'EXPÉRIMENTATION  
VERTUEUX

---

Cette nouvelle collection est ainsi née d'un double mouvement, un regard vers le passé, en hommage à notre aïeule Camille, et un geste vers l'avenir, ce que la Nature nous offre et que nous recevons pour la sublimer. Par ce travail au plus près de la vigne, cette viticulture solaire et une vinification sur-mesure, nous révélons nos terroirs de Champagne d'une autre façon.



SUR CES BELLES TERRES DE CHAMPAGNE OÙ LA CRAIE AFFLEURE  
ET LAISSE LA TERRE À NUE, PINOT NOIR ET CHARDONNAY TROUVENT  
AINSI LEUR CHEMIN DE VÉRITÉ.

Quand le Pinot donne un fruit brillant, une sève profonde, des parfums frais et subtils, le Chardonnay affirme son caractère sensible, laissant la part belle à la dimension tactile et structurelle du vin. Nous avons lié cette cuvée au soleil, aux terres de craie, pour qu'elle restitue l'expression d'un lieu et d'un climat avant tout.

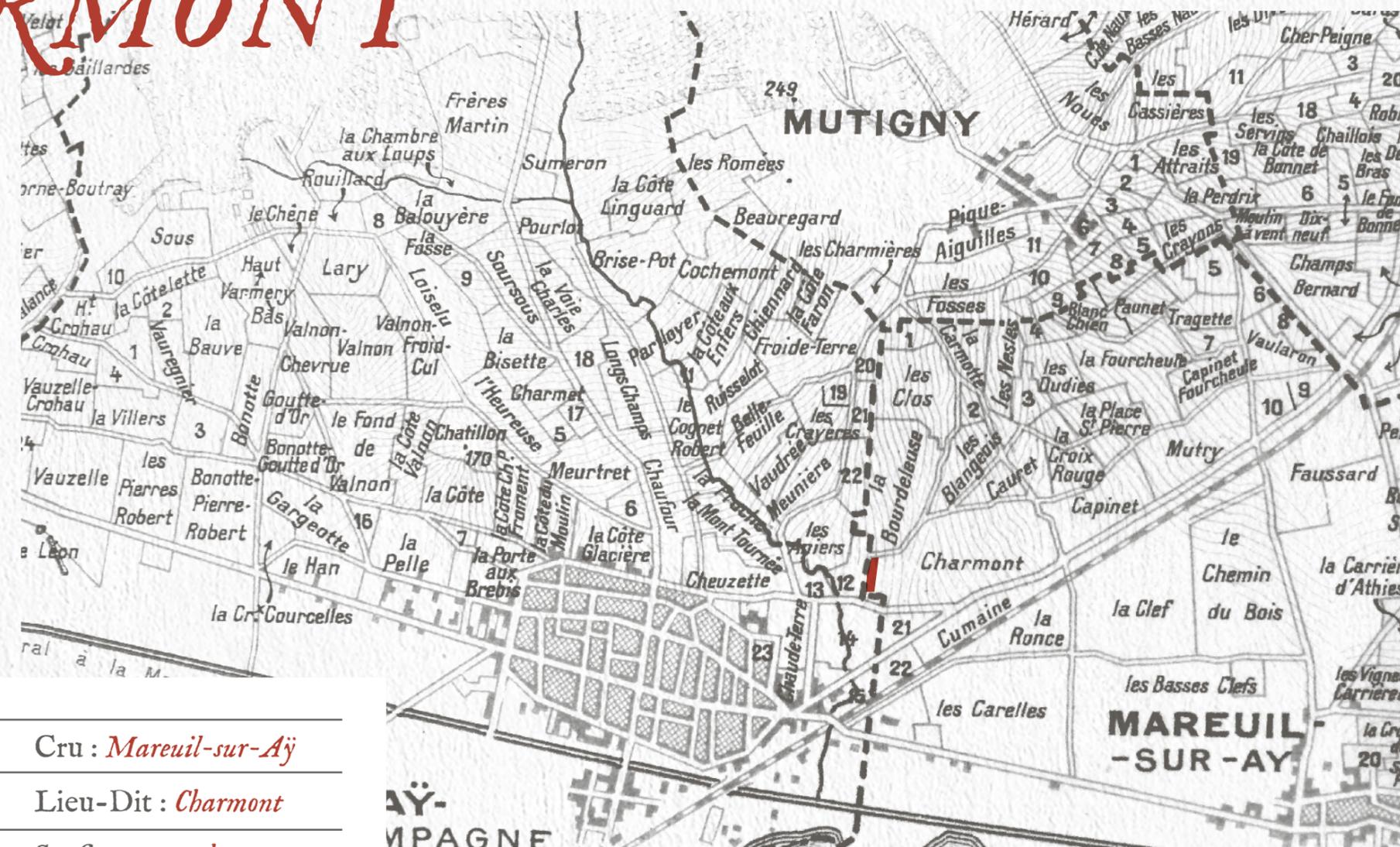
Nous avons aussi envie de surprendre, d'innover, d'envisager le terroir dans son intégralité, isolant tour à tour un lieu pour l'observer sous toutes ses facettes.



3

*Les lieux-dits*

# CHARMONT



Cru : *Mareuil-sur-Ay*

Lieu-Dit : *Charmont*

Surface : *0,43 hectare*

Nous avons isolé une parcelle de 43 ares à Mareuil-sur-Aÿ, au lieu-dit Charmont.

CE TERROIR ÉNERGIQUE ET BRILLANT EST À L'IMAGE DE CAMILLE OLYR-ROEDERER. CE VIN LUI A TOUT DE SUITE ÉTÉ DÉDIÉ, RENCONTRE ENTRE UNE TERRE DE CHAMPAGNE ET NOTRE SAVOIR-FAIRE D'ARTISAN VIGNERON.

Comme cette ambassadrice audacieuse, ce vin rouge révèle notre terroir champenois d'une façon différente de ce que nous avons pu accomplir jusque-là, sans l'effervescence mais avec la présence de tannins qui expriment le lieu à rebours de la tradition champenoise avec une dimension tactile, fondamentale à la dégustation.

Cette cuvée produite en série limitée est l'incarnation de notre réflexion au long cours, susceptible de porter encore plus loin, par ce mouvement permanent, notre capacité à innover et d'exprimer notre amour de la Nature.





---

## UNE AUTRE EXPRESSION DU LIEU

---

L'idée de réaliser un 100 % Pinot noir issu d'un terroir solaire et cultivé face à la lumière est apparue comme une évidence. Un raisin mûr, récolté plus tard que nos vins effervescents, sorte de deuxième vendange, et la promesse d'un jus riche, éclatant et parfumé. Une nouvelle expression d'un lieu, singulière et intègre, mais aussi une approche différente, à rebours de ce que nous pratiquons habituellement pour nos vins de Champagne qui requièrent ombre et fraîcheur.

Nous avons souhaité un vin de maturité, qui repousse les limites de la viticulture champenoise et adapte sur ce terroir une autre façon de procéder. La vitalité et la finesse forment la trame de nos vins. Nous ne voulions pas nous écarter complètement de cette idée, mais l'incarner différemment, dans un vin mono-cépage, parcellaire, unitaire et unique. Pour cela, il nous fallait travailler autrement la vigne que pour nos vins effervescents qui restent

protégés du soleil pour leur garantir la fraîcheur de goût et la finesse adéquates. Les vignes ne sont pas rognées mais tressées et palissées, les raisins bien exposés à la lumière et aux premiers rayons du jour ; on récolte lorsque les baies sont lourdes et compactes, donnant des jus concentrés, dans la pleine force du soleil.

---

## UN PINOT NOIR INFUSÉ

---

A la récolte, les raisins sont triés trois fois, de façon à les répartir en fonction du degré de maturité des rafles. Les raisins non éraflés sont immédiatement mis en cuvaison. Les autres sont ajoutés de sorte que dans chaque lot, la quantité de rafle diffère.

*« La rafle confère davantage de parfum, de finesse et de sève »*

— Jean-Baptiste Lécaillon.

Les raisins sont simplement infusés, avec peu de travail sur les jus pour ne pas les brusquer. Puis les jus sont entonnés en barriques de chêne français où ils continuent de s'affiner et de s'harmoniser durant une année.

Cela donne un Pinot noir dentelé et tendrement parfumé, avec une touche saline, une trame énergétique de grande sève, au grain précis.

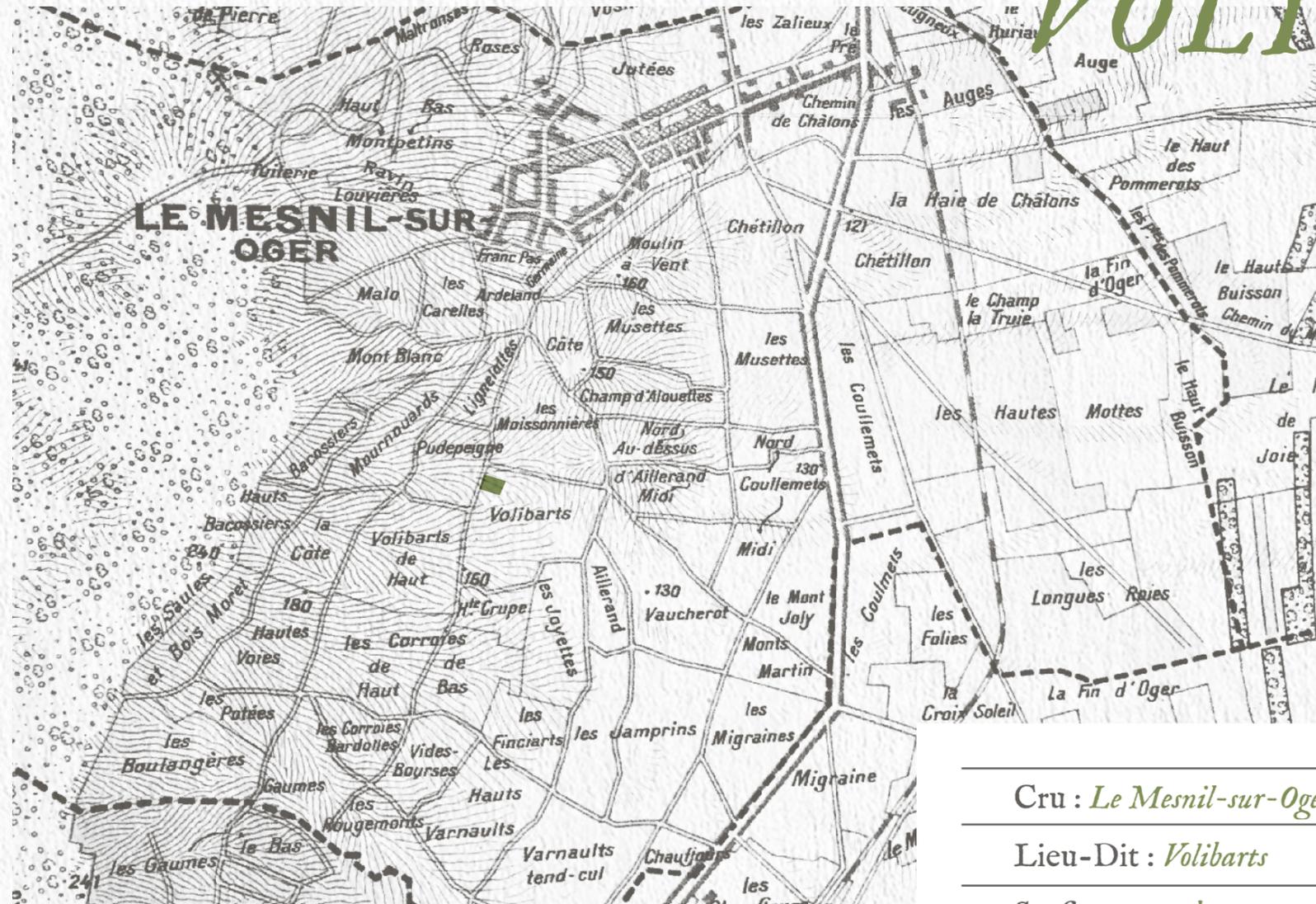
*« La fraîcheur calcaire champenoise est bien présente, donnant une puissance à la fois brillante et délicate, saline et veloutée »*

— Jean-Baptiste Lécaillon.





# VOLIBARTS



Cru : *Le Mesnil-sur-Oger*

Lieu-Dit : *Volibarts*

Surface : *0,55 hectare*

Lorsqu'a écloé l'idée du coteau champenois rouge, s'est tout de suite greffée l'ambition de réaliser un blanc parcellaire de Chardonnay. Il a fallu trouver le coteau idéal, propice à la réalisation d'un vin d'étoffe et de style, avec du relief.

LES VIEILLES VIGNES HISTORIQUES DU MESNIL-SUR-OGER, UNE PARCELLE DE 55 ARES EXPOSÉE SUD-EST, À LA POUSSE LENTE ET DOUCE, SEMBLAIENT IDÉALEMENT CONVENIR.

Ce sont des vignes tressées, non rognées, sans entre-cœurs, et que nous n'effeuillons pas pour leur garantir la lumière maximale.

Sur ces terres pauvres et anciennes, la vigne est calme, peu vigoureuse, la récolte encore plus tardive. On lui donne ici plus de temps pour laisser mûrir ses peaux et ses pépins, et atteindre un nouvel équilibre savoureux entre le sucre et l'acidité.





---

## UNE VINIFICATION IDENTITAIRE

---

Notre recherche de complexité et d'une certaine dimension tannique passe par une vinification sur-mesure. Les plus petites grappes de raisin sont d'abord foulées aux pieds et macèrent deux heures avant d'être assemblées aux plus gros grains puis être pressés conjointement.

*« On recherche le tannin de la peau et de la rafle, cette dimension structurelle qui apporte du gras, de la salinité, une certaine épaisseur au vin, et surtout de l'allonge en bouche. »* explique Jean-Baptiste Lécaillon.

Sur la craie, le Chardonnay s'imprègne de l'esprit du lieu assez fortement, et l'élevage porte ensuite cet élan avec mesure.

Une courte macération pré-fermentaire, au pressurage, donne une dimension tactile au vin, presque tannique. Les fermentations démarrent ensuite lentement, avec un pied de cuve. Laisse sur ses lies pendant 8 à 9 mois, avec quelques remises en suspension, toujours avec mesure, il est élevé dans trois contenants différents.

---

## UN ÉLEVAGE SUR-MESURE

---

L'élevage sur lies totales sans soutirage, puis dans différents contenants (grès, inox, bois) permet de porter les jus au maximum de leur potentiel. Après huit mois, les trois contenants sont assemblés, dans des proportions chaque année revisitées, pour obtenir l'équilibre le plus juste. Une partie est élevée en cuves de grès ; le vin y respire, la forme sphérique lui apporte gras et rondeur. Une autre partie est élevée en barriques inox, un milieu plus réducteur qui développe fraîcheur et pureté. Le reste est élevé en barriques de chêne français, neuves, sélectionnées avec des chauffes douces, pour profiter de l'apport du bois en veillant à ce qu'il ne prenne jamais le dessus sur le goût du vin.

Ce Chardonnay trouve ainsi une voie idéale entre pureté et ampleur, des notes grillées et d'autres plus florales, pour une composition de haute volée, qui s'étire dans une grande fraîcheur.





# LOUIS ROEDERER

*Crédits photos : Aurore de la Morinerie, Emmanuel & Quentin, Jean-Charles Gutner*