

Mareuil-sur-Aÿ

2018

Camille

— H O M M A G E* —

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

MILLÉSIME

Une année singulière à plus d'un titre. Après un hiver exceptionnellement pluvieux, le printemps est très doux. Cette chaleur est source d'orages, parfois destructeurs, qui produisent des précipitations très variables sur l'appellation. Par la suite, l'été est particulièrement sec, chaud et ensoleillé, dépassant même les records historiques de 2003. 2018 s'impose donc comme une nouvelle référence en termes de chaleur, de sécheresse et d'ensoleillement pour la Champagne.

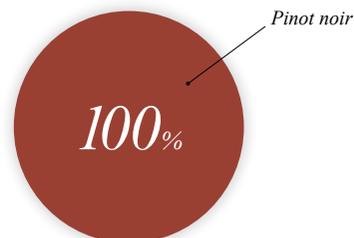
ÉLABORATION

Cru : *Mareuil-sur-Aÿ*

Lieu-Dit : *Charmont*

Surface : **0,43 hectare**

Année de plantation : **2002**



*Délicat, velouté,
envoûtant*

Macération 17 jours avec 21% de grappes entières et pigeages réguliers pendant la phase de fermentation. Élevage 14 mois en barriques de chêne français.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis profond.

Nez très pur et délicat de framboise, de fruit noir, de pétale de fleur et d'épices. On retrouve toute la délicatesse aromatique du Pinot noir dont le bouquet devient progressivement parfums et fragrances. Après quelques minutes, des nuances de cacao ou de fumée apparaissent, révélant l'élevage en barrique de chêne, transparent et discret, au service du vin.

Bouche de velours, envoûtante, séductrice. Le temps suspend son vol, charmé par cette chorégraphie aérienne, dense et soyeuse, des tanins délicats et sucrés à la fois.

Tout ici est dans l'équilibre
et la fusion des saveurs
qui se prolongent dans une finale
pure, fraîche, saline et séveuse,
soutenue par l'inimitable
acidité champenoise.