

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

シャルモン
2019

ヴィンテージ

2019は、太陽の恩恵をたっぷり受けとはいえ荒天にも見舞われた、変動の激しい気候の年から生まれた特別なヴィンテージです!母なる自然の威力を見せつけられながらも、テロワールの純粋な力とルイ・ロデレルの実践する持続可能なブドウ栽培により、困難を乗り越えました。2019年のブドウは最終的に、品質の高く成熟度と凝縮度を伴う果汁をもたらしました。このヴィンテージは「傑出」の一言に尽きます。

香り高く繊細で、凝縮感としっかりとした骨格を兼ね備える
シャンパーニュです!

テイastingノート

ピノ・ノワールのブーケ、赤い実(ワイルドベリー、アカフサスグリ)が、フローラル香とスパイス、ブドウの果梗がもたらすリコリスと新鮮なコショウのニュアンスと溶け合います。奥行きのある複雑な香りを放ちます。

滑らかなベルベットのように繊細な心地良い口当たり。複雑な甘みを感じさせるタンニン。オーク樽熟成の風味が、完璧なまでに優しく繊細な甘みの中に溶け込んでいます。シャンパーニュのフレッシュさが、軽やかさと香り高さをもたらしながら口中に広がります。繊細さとフレッシュさの感覚は、果実味を感じさせるタンニンの骨格と凝縮感を残しながら強まり、余韻に長く残ります。



醸造

クリュ: マルイユ・シュール・アイ

リユー・ディ: シャルモン

面積: 0.43ヘクタール

植樹年: 2002年

ブドウ品種: ピノ・ノワール 100%

収穫日: 2019年9月18日

マセラシオン:
14日間30%を全房発酵
自然発酵

アルコール度数: 12.9%

熟成: 14ヶ月
新樽 47%
1回使用済みの樽 29%
2回使用済みの樽 24%

ボトリリング: 2020年11月10日