

Le Mesnil-sur-Oger

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.

*Pur, minéral,
énergique*

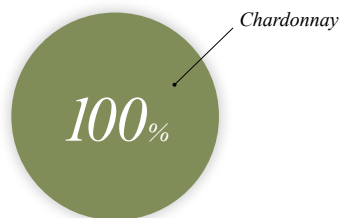
ÉLABORATION

Cru : *Le Mesnil-sur-Oger*

Lieu-Dit : *Volibarts*

Surface : **0,55 hectare**

Année de plantation : **1997**



Macération pelliculaire d'un tiers des raisins, puis pressurage vertical. Fermentation spontanée.

Elevage 15 mois sur lies en cuves grès (35%), barriques inox (44%) et barriques de chêne français (21%).



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune à reflets lumineux.

Bouquet de Chardonnay où se mêlent avec subtilité les notes de fleurs, de fruits blancs, de moisson et d'amandes grillées. Douce réduction pleine de promesse qui laisse apparaître, après quelques minutes, des nuances truffées, truffe blanche.

Bouche crayeuse, saline et d'une grande pureté. La douce maturité apparaît d'abord développant une sorte de sucosité qui roule délicatement dans la bouche sans jamais s'imposer.

La note est haute, blanche, vivante. Puis la finale, séveuse, tendue, s'allonge grâce à des saveurs sapides, pointes d'amer et végétal, qui rappellent le gingembre.

L'âme de ce vin est clairement
minérale, fraîche et poudrée,
comme un bloc de craie délivrant
simultanément fraîcheur,
pureté et énergie.