

*Le Mesnil-sur-Oger*

2018

*Camille*

— H O M M A G E —

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

## MILLESIMO

Un anno particolare sotto vari aspetti. Dopo un inverno eccezionalmente piovoso, la primavera è decisamente mite. Questo clima caldo dà luogo a temporali, a volte devastanti, che producono precipitazioni molto variabili sull'area della denominazione. L'estate è particolarmente secca, calda e soleggiata, superando persino i record storici del 2003. Il 2018 definisce perciò un nuovo riferimento per la Champagne in termini di calore, siccità e irraggiamento solare.

*Puro, minerale,  
energico*

## ELABORAZIONE

Zona vinicola: *Le Mesnil-sur-Oger*

Località: *Volibarts*

Superficie: **0,55 ettari**

Anno di impianto: **1997**



Macerazione pellicolare di un terzo delle uve, poi pressatura verticale. Fermentazione spontanea.

Affinamento di 15 mesi sui lieviti in tini di grès (35%), barrique di acciaio inox (44%) e barrique di rovere francese (21%).



## COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dai riflessi luminosi.

Bouquet di Chardonnay nel quale si fondono sottili note di fiori, di frutti bianchi, di mietitura e di mandorle tostate. Delicata riduzione ricca di promesse che, dopo pochi minuti, rivela sfumature di tartufo bianco.

Palato gessoso, sapido, di grande purezza. La dolce maturità appare per prima, sviluppando una particolare dolcezza che scorre delicatamente in bocca senza mai imporsi.

La nota è alta, bianca, viva. Poi il finale, ricco, teso, si allunga grazie a sapori sapidi, amaricanti e vegetali, che ricordano lo zenzero.

L'anima di questo vino è chiaramente minerale, fresca e incipriata, come un blocco di gesso che regala allo stesso tempo freschezza, purezza ed energia.