

Le Mesnil-sur-Oger

2018

Camille

- HOMMAGE® -

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

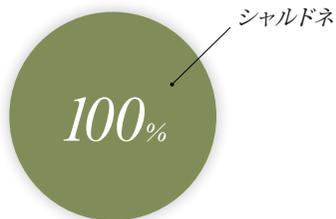
ヴィンテージ

2018年は、いろいろな意味でこれまでにない異例の年でした。例年通りではない非常に雨の多かった冬に続き、春は非常に温暖な気候でした。気温の上昇により雷雨が発生し、時には壊滅的とも言える急激な変化を伴う降雨をシャンパーニュ地方全体にもたらしました。夏は2003年の歴史的な記録を超えるほど極端に乾燥して暑く、豊富な日照量に恵まれました。2018年は、シャンパーニュ地方における高温、乾燥、日照レベルの基準を塗り替えた年となりました。

ピュア、ミネラル、
力強さ

醸造

クリュ：ル・メニール・シュール・オジェ
リュール・ディ・ヴォリパール
面積：0,55 ヘクタール
植樹年：1997年



ブドウの3分の1をスキンコンタクト後、垂直プレス。自然発酵。砂岩製の木桶(35%)、ステンレスタンク(44%)、フレンチオーク樽(21%)で15ヶ月シュール・リー熟成。

テイastingノート

透明感のある輝く黄色。

花や白系フルーツのきめ細やかな香りに、麦や炒ったアーモンドが混ざり合った、典型的なシャルドネのブーケ。繊細な香りは、グラスに注いで数分後に白トリュフの香りとなる。

石灰質と塩味を帯びた見事までにピュアな口当たり。まろやかな成熟味が繊細に口中に心地良く絡まる甘みを生み出します。

格別に張りのある、ピュアで生き活きとしたワインです。旨みのある味わいとジンジャーを思わせるほのかな苦味と野菜の風味が、果実味を感じさせる張りのある余韻を持続させます。

このワインの真髄は、フレッシュなミネラル感のあるキレのよさにあり、爽快感とピュアな味わい、力強さを同時にもたらす石灰の塊を思わせます。

