

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS

2019

MILLÉSIME

Millésime singulier né sous le signe du soleil et d'un impressionnant yo-yo climatique où les extrêmes se sont succédés tout au long de l'année, intenses et parfois même violents ! Dame Nature a encore une fois montré sa toute-puissance... mais la force, la résilience de nos terroirs et de nos pratiques viticoles s'est adaptée. Au final, les jus 2019 allient qualité, maturité et concentration... Un mot suffit à définir ce millésime : EXCEPTIONNEL !

*Quelle concentration
et fraîcheur, avec
un incroyable potentiel
de vieillissement !*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Bouquet d'une très belle fraîcheur, précis et pur, avec des notes chaudes de moisson (blé, fruit sec, léger grillé), des fruits mûrs juteux et concentrés (melon, poire) et des notes florales légèrement miellées. À l'aération, joli bouquet de réduction avec des nuances épicées.

Bouche intense, concentrée et fraîche avec des agrumes confits et concentrés à la texture juteuse et presque huilée. Viennent ensuite les notes crayeuses et iodées renforcées par une belle structure tannique. La fin de bouche est dotée d'un grain salivant avec des notes grillées qui apportent une grande allonge aromatique. L'ensemble est vivant, parfaitement intégré à la fois précis, puissant et frais.



ÉLABORATION

CRU : Le Mesnil-sur-Oger

LIEU-DIT : Volibarts

SURFACE : 0,546 hectare

ANNÉE DE PLANTATION : 1997

CÉPAGE : 100% Chardonnay

VENDANGE : 15/09/2019

MACÉRATION :

1/3 macération préfermentaire
Fermentation spontanée

ALCOOL : 12,6%

ÉLEVAGE : 14 mois sur lies totales

23% barriques neuves

77% cuves grès

0% pièce inox

MISE EN BOUTEILLE : 10/11/2020