

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

ヴォリバー

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・ロデレー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。

驚くほどの  
熟成ポテンシャルを備えた、  
凝縮感とフレッシュさ!

## テイastingノート

非常に見事なフレッシュさ、精度の高さ、ピュアさと干し草、小麦、ドライフルーツの温かいニュアンスや、凝縮感のある瑞々しい熟したフルーツ(メロン、洋梨)、ややハチミツを感じるフローラル香のブーケ。グラスを回すとスパイスの効いた還元的な素晴らしいブーケを放ちます。

瑞々しくオイルのような質感と砂糖漬けの柑橘類を思わせる、濃厚な凝縮感のあるフレッシュな口当たり。タンニンを感じさせる見事なしっかりした骨格に裏打ちされた、ヨードと石灰質のニュアンスが続きます。味わいの最後に、アロマの香る偉大な余韻をもたらす、香ばしい誘うような質感が表われます。全体的に精度の高さ、力強さ、新鮮さが完璧に受け合い、生き生きとしています。



## 醸造

クリュ: ル・メニル・シュール・オジェ

リユー・ディ: ヴォリバー

面積: 0.546ヘクタール

植樹年: 1997年

ブドウ品種: シャルドネ100%

収穫日: 2019年9月15日

マセラシオン:  
1/3 発酵前マセラシオン処理  
自然発酵

アルコール度数: 12.6%

熟成: 14ヶ月間シュール・リー  
新樽 23%  
砂岩タンク 77%  
ステンレスタンク 0%

ボトリング: 2020年11月10日