



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09209722235



2022 CAMILLE HOMMAGE VOLIBARTS, WOODEN BOX

Côteaux Champenois Blanc, Louis Roederer

Distriktet

Champagne distriktet ligger i Nordfrankrig, ca. 150 km. nordøst for Paris og breder sig over departementerne Marne (4/5 af arealet) og Aube samt på få marker i Aisne, Seine-et-Marne og Haute-Marne. Det er nok Frankrigs (og verdens) mest berømte distrikt for mousserende vine, men rent faktisk producerer Champagne også ikke-mousserende hvid-, rosé- og rødvine (også kaldet "stille" vine) under AOC/AOP Côteaux Champenois, som dækker samme geografiske distrikt som AOC/AOP Champagne.

Côteaux Champenois laves hovedsageligt på de samme druesorter, som man bruger til mousserende vine, dvs. Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier, men som for mousserende vine er 5 andre druesorter også tilladte: Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris samt siden 2021 den blå, multiresistente druesort Voltis. Da nogle områder i Champagne er særligt egnede til bestemte druer, finder man ofte de bedste hvide Côteaux Champenois i Haute Montagne de Reims, Côtes des Blancs og ikke mindst Côte d'Avize (fx i Oger og Le Mesnil-sur-Oger). De bedste rødvine (og de meget få rosé-vine) kommer ofte fra Montagne de Reims og især omkring Bouzy, Louvois, Ambonnay og Ay. Kvaliteten og stilen kan variere efter årgang - pga. de svingende klimatiske forhold- og afhænger også af producenternes dygtighed.

Producenten

Hos Louis Roederer husker man tiden fra 1932 til 1975 med Mme Camille Olry-Roederer ved roret som noget ganske særligt. Hun var Frédéric Rouzauds (nuværende ejers) oldemor og havde præcis den excentricitet, elegance og dygtighed, som skulle til for at styre et berømt champagnehus - og ikke mindst sikre dets overlevelse under vanskelige tider...

Camille Roederer nød stor respekt såvel indenfor vinhuset som udenfor blandt de øvrige champagnehuse og alle de mange Roederer-entusiaster. Hun var også kendt for at overraske sine gæster ved at servere "stillevine" fra husets forskellige vinmarker i Champagne, og det var derfor naturligt for familien og teamet bag Louis Roederer, at døbe husets to nye "stillevine" (Côteaux Champenois) for CAMILLE-HOMMAGE - en hyldest til en ganske enestående kvinde.

Produktet

De to vine i serien Camille kommer fra hver sin enkeltmark og er begge fremragende ambassadører for hvert sit enestående terroir! Chardonnay-druerne (100%) til den hvide Camille kommer fra lieu-dit vinmarken "Volibarts" (0,55 ha.) i Le-Mesnil-sur-Oger, hvor vinstokkene blev plantet i 1997. Camille-vinene blev produceret første gang i 2018, og årgang 2022 er således den 5. årgang og en årgang, som vejrmæssigt bød på solskins- og varmere korder. Juli måned blev den mest solrige siden 1959 og mellem forår og sommer blev der sat ikke færre end 5 varmere korder. Heldigvis bød juni og august på passende mængder regn på de helt rigtige tidspunkter, hvilket afværgede en lurende tørke, og druerne blev høstet ved helt optimal modenhed den 6. september.

2/3 af Chardonnaydruerne til 2022 Camille Hommage "Volibarts" blev presset i klassiske champagne-pressere umiddelbart efter ankomsten til kælderen, mens 1/3 gennemgik en kølig skind-maceration i nogle timer, inden de også blev presset. Den spontane gæring med druerne egne gærceller foregik på ståltanke, hvorefter vinen blev modnet i 16 måneder på sit "lie" på en kombination af 44% sandstenstanke, 42% nye træfade og 14% 1-års brugte træfade. Den totale produktion i 2022 blev særdeles beskedne 1412 (nummererede) flasker, hvoraf blot 30 fl. er kommet til Danmark!

Vinen har en blank, gylden farve. I duften får Chardonnays klassiske smørrede stil selskab af delikate blomster- og frugtomaer som citrus, mirabeller og blomster samt let-ristede hasselnødder og et strejf af honning. Efter lidt iltning fremkommer komplekse noter af hvide trøfler og en letsaltet og frisk mineralitet samt let sødmefulde og eksotiske indslag. Den slutter ren, tør og sprød med en fint afstemt og diskret bitterhed samt lækre subtile nuancer af krydderurter.

Serveres til retter med skaldyr og fisk samt hvidt kød. Også velegnet til friske salater.

