



DOMAINE LABRUYÈRE

CHAMP DE COUR 2012



La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : grande amplitude des températures au printemps, floraison difficile (couleur et millerandage), pluies excédentaires, nombreux orages violents, chaleur et grêle. Les conditions climatiques de l'année 2012 nous rappellent que la nature est plus forte que tout et tant mieux.

Malgré ces aléas, les fortes chaleurs de la deuxième quinzaine d'août entraînent une véraison rapide.

Les températures estivales permettent de maintenir le bon état sanitaire du vignoble. Les vendanges au Domaine Labruyère se déroulent idéalement sous le soleil à partir du 18 septembre.

2012 est un millésime de très faibles rendements mais de belle qualité ayant produit des vins ronds avec une belle densité.

TERROIR

Parcelle granitique exposée Sud-Est, Champ de Cour a la particularité de présenter des galets sous une épaisse couche d'argile ce qui confère au vin un caractère minéral et une belle ampleur.

VIGNES

Encépagement: 100% Gamay

Densité de plantation: 10 000 pieds/hectare

Age des vignes: 50 ans en moyenne

Vendanges: Les raisins sont vendangés à la main en cagettes de 15 kg, puis passent sur une double table de tri et sont finalement égrappés à 100%.

VINIFICATION & ELEVAGE

La fermentation alcoolique se déroule en cuves béton de 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire permettant de mettre en valeur les spécificités de ce terroir unique. L'installation est thermo-régulée.

L'élevage de ce grand vin se fait en fûts de chêne, dont 10% de fûts neufs, pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 17 mars 2014)

Robe : Robe rouge sombre et intense.

Nez : réglissé, toasté, empyreumatique, notes fumées.

Bouche : En bouche une texture épaisse, notes de petits fruits à grains, épices, belle mâche en finale de bouche.

Prêt à boire

