



DOMAINE LABRUYÈRE

## CHAMP DE COUR 2015



L'hiver 2014-2015 a permis à nos vignes d'alimenter leurs réserves hydriques. La précocité de ce millésime se ressent dès la mi-avril avec une première vague de chaleur. La floraison démarre début juin et sera fulgurante (3 à 4 jours). La situation sanitaire est excellente, le mildiou est absent. A partir du 29 juin, des températures caniculaires s'installent jusqu'au 7 juillet. Le mois de juillet est tout simplement le plus chaud jamais enregistré en Beaujolais mais également l'un des plus ensoleillés et des plus secs. La vigne subit un fort stress hydrique ce qui grèvera significativement les rendements finaux. Le mois d'août est beaucoup plus clément et apporte un équilibre extraordinaire à nos fruits avec une grande maturité alcoolique et phénolique. Les vendanges débutent le 1er septembre dans des conditions idéales. Notre unique regret concerne nos rendements avec seulement 27hl/ha en moyenne sur le domaine ce qui fait de nos 2015 des vins déjà rares.

### 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 ne sont pas égrappés.

### 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 demi-muids de plusieurs vins pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 1 mars 2017 )

Robe : Robe rouge noir intense aux reflets violets sombres.

Nez : Nez à la fois floral et épicé (rose, violette, pivoine et réglisse, clou de girofle). Notes de café torréfié.

Bouche : Chocolat, menthe, réglisse, cerise noire. Tanins denses, frais et épicés. Potentiel de garde : plus de 10 ans.

