



DOMAINE LABRUYÈRE

CHAMP DE COUR 2016



Le premier trimestre est frais et humide, avant un radoucissement début avril. La fin du mois d'avril et le mois de mai sont froids et très humides avec des températures proches de 0°C, ce qui freine la croissance de la vigne. La remontée des températures à partir du 7 juin permet à la floraison de démarrer autour du 16 (3 semaines plus tard qu'en 2015). Mais ce mois est surtout marqué par un violent orage de grêle, le 24, qui touche fortement le nord du Beaujolais. Heureusement les plus belles parcelles de l'appellation Moulin à Vent, à mi coteaux, sont épargnées. Les forts écarts de températures d'une semaine à l'autre entraînent un début de véraison le 10 août, situant ce millésime parmi les plus tardifs de ces dernières années. Septembre est exceptionnellement chaud et sec, permettant d'atteindre de belles maturités. Les vendanges débutent le 20 septembre au Domaine Labruyère.

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 à 6% en fûts de chêne et à 94% en demi-muids, dont 5% de fûts neufs, pendant 12 mois et ensuite en cuves béton pendant 6 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 23 avril 2018)
Robe : Belle robe rouge rubis.
Nez : Très charmeur sur des notes florales (pivoine, pétale de rose) et épicées (clou de girofle).
Bouche : Tendre, agréable, savoureuse et fruitée (cerise fraîche). En finale de bouche, les tanins sont fins et élégants.
Potentiel de garde : plus de 10 ans.

