



DOMAINE LABRUYÈRE

## CHAMP DE COUR 2017



Après un mois de Janvier froid et sec, Février et Mars sont plutôt doux avec une pluviométrie normale. Cela conduit à une rupture de bourgeon avec une avance de presque deux semaines. La croissance de la vigne est rapide grâce aux températures douces d'avril - jusqu'à l'arrivée d'un temps plus froid, qui entraîne un ralentissement considérable. La floraison commence fin mai, marquée par des températures en hausse qui durent presque tout l'été. La tempête de grêle du 10 juillet marque le deuxième chapitre de ce millésime. Le Moulin-à-Vent est touché de manière drastique ce qui provoque l'incertitude sur notre production et l'avenir des vins de 2017. Malgré tout, la nature trouve toujours son chemin pour tout remettre en équilibre : les raisins épargnés continuent à mûrir parfaitement et la véraison est terminée à la mi-août. Septembre, avec des températures fraîches, nous permet de commencer à cueillir dès le 5 du mois dans des conditions météorologiques parfaites.

### 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 et en demi-muids, dont 5% de fûts neufs, et ensuite en cuves béton, pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 29 avril 2019)

Robe : Très belle robe rouge noire intense.

Nez : Nez complexe sur des notes de cerise noire et d'épices poivrées.

Bouche : Bouche dense, texturée, salivante sur des petits fruits noirs à grains.

Tanins veloutés et savoureux.

Potentiel de garde : plus de 10 ans.

