



DOMAINE LABRUYÈRE

## CHAMP DE COUR 2018



Si le mois de février a été globalement normal au niveau des précipitations, mars a été beaucoup plus arrosé, principalement les deux premières décades. La douceur est réapparue en avril, favorisant ainsi le débourrement de la vigne entre le 11 et le 16, soit assez tardivement. La pousse de la vigne est rapide, en lien avec les températures douces d'avril et de début mai, malgré le manque de pluie. Les pluies sont fréquentes à partir de la deuxième quinzaine de mai et jusqu'à la mi-juin. La douceur se maintient durant cette période, excepté fin mai.

C'est dans ces conditions humides et assez douces que la floraison démarre entre le 26 et le 31 mai, des dates assez précoces. Les températures douces de début juin permettent à la floraison de se terminer rapidement (environ en une semaine).

La fin du mois de juin est douce et sèche, le mois de juillet est plus chaud que la normale et peu arrosé, excepté la deuxième décade. La fin du mois est très chaude, ce qui favorise le début de la véraison entre le 19 et le 28, confirmant la précocité du millésime.

Août est sec, septembre est sec et chaud. Les conditions sont idéales pour les vendanges qui débutent au Domaine Labruyère le 30 août.

### 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 pendant 17 mois, puis en cuve en béton pendant 3 mois. Légère filtration, aucun collage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 12 février 2024)

Robe : Robe magnifique, rouge-noire sombre, reflets violets.

Nez : Nez fermé, a besoin d'air.

Bouche : Régliisé, riche et acidulé. Tanins mûrs et denses.

Potentiel de garde : plus de 10 ans

