



DOMAINE LABRUYÈRE

CHAMP DE COUR 2019



La campagne viticole 2019 se caractérise par un hiver exceptionnellement doux, très ensoleillé et très sec, suivi par un printemps plutôt frais et un été très contrasté alternant des périodes caniculaires et des périodes plus fraîches.

Ces conditions provoquent à nouveau un débourrement précoce, et une nouvelle fois, la crainte d'un gel printanier se fait sentir.

La floraison, quant à elle, est très étalée. Etant données les températures fraîches de mai, elle met du temps à démarrer début juin mais se termine de façon fulgurante sous l'effet de la chaleur de la fin du mois. Les températures élevée au moment de la nouaison provoquent malheureusement d'important symptômes de coulure.

Le mois de juillet 2019 est très ensoleillé, chaud et les pluies sont bien réparties de sorte que la vigne ne souffre pas de sécheresse.

Août 2019 est plus frais, la véraison est assez longue à se faire et à aboutir.

Les vendanges au Domaine Labruyère commencent le 13 septembre dans des conditions climatiques idéales. L'état sanitaire étant parfait, il fallait savoir attendre le bon moment pour une maturité parfaite.

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 en partie égrappés (33% de vendanges entières).

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 majoritairement en demi-muids (95%) et en fûts neufs pendant 16 mois, puis en cuve en béton pendant 2 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 4 mai 2021)

Robe : Très belle robe rouge rubis intense.

Nez : Notes florales (violette), réglissées, poivrées-épiciées.

Bouche : Gourmandise en bouche, sur un fruité mûr et croustillant. Tanins fins et frais.

Potentiel de garde : Plus de 10 ans.

