



DOMAINE LABRUYÈRE

CHAMP DE COUR 2020



Quelle précocité!

Après un début d'année doux et sec, le débourrement de la vigne arrive avec une semaine d'avance par rapport à 2019. Avril est chaud et sec, il ne tombe que 8 mm entre le 11 mars et le 27 avril.

La floraison se déclenche alors de façon groupée autour du 20 mai sous un beau soleil, mais deux jours plus frais et humides viennent la perturber, occasionnant par la suite de la coulure et surtout du millerandage.

Si début juin est très frais, la fin du mois est plus douce et plus sèche (

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-épicées.

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

Potentiel de garde : Plus de 10 ans.

