



DOMAINE LABRUYÈRE

CHAMP DE COUR 2022



L'année 2022 a commencé par un mois de janvier froid et sec, suivi des mois de février et mars doux. Avril a débuté avec un temps froid et pluvieux, et un débourrement des vignes retardé mais regroupé vers le 12 avril, situant le millésime 2022 au même niveau que 2018. Les précipitations d'avril sont inférieures de 25% à la normale. Mai a été exceptionnellement chaud, sec et ensoleillé, avec une floraison précoce vers le 22 mai. Juin a commencé avec un temps doux et humide, puis est devenu très chaud et sec, se terminant par une période fraîche et très humide, faisant de juin le mois le plus arrosé de l'année. Juillet a été extrêmement sec et ensoleillé, favorisant la véraison autour du 14-19 juillet. Août a débuté sous un temps chaud et très ensoleillé, avec des températures dépassant les 40°C, suivi par des pluies abondantes à la mi-août, avec des vendanges commençant le 24 août sous des conditions chaudes et sèches.

TERROIR

Parcelle granitique de 1,70 hectares 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 65 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 pendant 12 mois, puis en cuve en béton pendant 6 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 28 mai 2024)

Robe : Très belle robe rouge intense avec de reflets violets.

Nez : Touche poivrée, poivre vert et réglisse

Bouche : Chaleureuse, dense, épicée, réglissée. Tanins riches et sapides.

Potential de garde : Plus de 10 ans.

