



DOMAINE LABRUYÈRE

COEUR DE TERROIRS 2014



L'année 2014 s'affiche tout d'abord comme une année très chaude (la plus chaude depuis 1959 à égalité avec 2003) et plus arrosée que la normale. Le millésime s'annonce précoce avec un débourrement début avril et une floraison très rapide. Cependant, la fraîcheur estivale annihile cette avance et la véraison démarre difficilement fin juillet. Malgré cette météorologie mitigée, la maturation se déroule globalement dans de bonnes conditions, grâce notamment à un taux d'ensoleillement record. Septembre, chaud et sec, vient compenser un mois d'août frais et pluvieux, permettant une fin de maturation idéale accompagnée notamment de vents salvateurs. La qualité de ce millésime est le fruit d'un double tri drastique, à la fois dans les vignes et au chai.

Les vendanges débutent le 11 septembre 2014 sous un très beau ciel ensoleillé et un faible taux d'humidité. Nous avons ramassé des raisins sains, juteux et sucrés. 2014 s'annonce déjà comme un magnifique millésime par son jus gourmand, sa maturité proche des 2011 et sa fraîcheur lui garantissant équilibre et garde.

TERROIR

Cette cuvée est un assemblage des plus beaux terroirs du Domaine. Ces derniers sont constitués d'un sol granitique, riche en quartz.

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 inox et/ou béton de 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire permettant de mettre en valeur les spécificités des différents terroirs. Toute l'installation est thermo-régulée.

L'élevage se fait à moitié en cuve béton, le reste en fûts ou demi-muids de plusieurs vins pendant 12 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 7 décembre 2015)

Robe : robe intense rouge rubis aux reflets violets.

Nez : précis, petits fruits noirs, légèrement réglisse.

Bouche : fruitée, notes de bonbon à la violette, épices douces. Tanins fins, frais et souples, une certaine gourmandise.

Potentiel de garde : 5 - 10 ans

