



DOMAINE LABRUYÈRE

COEUR DE TERROIRS 2021



Le millésime 2021 a été caractérisé par des conditions météorologiques variables. Le débourrement de la vigne a eu lieu début avril, légèrement en avance par rapport à 2020, mais a été suivi par un épisode de gel sévère en avril, provoquant d'importants dégâts. La floraison, tardive par rapport aux 30 dernières années, s'est déroulée rapidement en juin. Cependant, des conditions météorologiques maussades en fin juin et juillet, avec des températures en dessous des normales et des précipitations importantes, ont affecté la coulure sur certaines parcelles.

Malgré une véraison tardive en août, le mois a connu un pic de température. Les vendanges ont débuté le 18 septembre au Domaine Labruyère, perturbées par la pluie au début, mais s'étant déroulées dans des conditions plus sèches par la suite. Le millésime 2021 se distingue par des températures fraîches, des précipitations notables en mai, fin juin, juillet et mi-septembre, ainsi qu'un gel sévère en avril. Malgré les pertes importantes de raisins, deux vins ont été produits : "Moulin-à-Vent Cœur de Terroirs" et "le Clos du Moulin-à-Vent Monopole".

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 béton de 65 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 de ce grand vin se fait en fûts de chêne et en demi-muids pendant 12 mois, puis en cuves béton pendant 6 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 01 juin 2023)
Robe : Belle robe, rouge rubis sombre.
Nez : Nez assez discret légèrement fuité
Bouche : Fruité frais et épices douces en bouche. Tanins fins et digestes.
Potentiel de garde : 5 ans.

