



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CARQUELIN 2013



Après un hiver très froid et neigeux, le printemps n'est pas radieux avec beaucoup d'humidité et de fraîcheur impliquant une forte poussée du mildiou et une floraison tardive. A la fin du mois de mai, nous constatons déjà près de 15 jours de retard dans le développement végétatif de la vigne. Heureusement la région connaît un été très ensoleillé ce qui permet aux raisins de parfaire leur maturité. Elle est finalisée grâce aux petites pluies de septembre qui apportent aux raisins un peu plus de volume. Ainsi la récolte 2013 au Moulin-à-Vent est plus importante que celle du millésime 2012, historiquement faible. Les vendanges débutent le 1er octobre au Domaine Labruyère dans d'excellentes conditions mais dans un climat froid et sec. Les raisins étaient dans un état sanitaire irréprochable.

TERROIR

Cette parcelle s'étend sur 1,75 hectare. Ce terroir au sol aérien, sablo-argileux et acide est pauvre en matières organiques et présente la couleur rose typique du cru. On y retrouve un granit très altéré sur des profondeurs moyennes.

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 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 en fûts de chêne, dont 7% de fûts neufs, pendant 15 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 28 octobre 2022)

Robe : Très belle robe rubis sombre, tuilée.

Nez : Élégant et épicé.

Bouche : Cerise macérée, légèrement toasté, fin de bouche sur une agréable saveur fruitée mûre.

Prêt à boire

