



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CARQUELIN 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 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 & ÉLEVAGE

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 12 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 7 décembre 2015)

Robe : rouge rubis sombre et intense avec des reflets violets.

Nez : précis avec des notes de noyau de cerise et d'amande fraîche.

Bouche : dense, de la matière, fruité noir (cerise noir), cacao, chocolat noir, réglisse. Tanins fins, frais et digestes.

Prêt à boire

