



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CARQUELIN 2015



L'hiver 2014-2015 a permis à nos vignes d'alimenter leurs réserves hydriques. La précocité de ce millésime se ressent dès la mi-avril avec un première vague de chaleur. La floraison démarre début juin et sera fulgurante (3 à 4 jours). La situation sanitaire est excellente, le mildiou est absent. A partir du 29 juin, des températures caniculaires s'installent jusqu'au 7 juillet. Le mois de juillet est tout simplement le plus chaud jamais enregistré en Beaujolais mais également l'un des plus ensoleillés et des plus secs. La vigne subit un fort stress hydrique ce qui grèvera significativement les rendements finaux. Le mois d'août est beaucoup plus clément et apporte un équilibre extraordinaire à nos fruits avec une grande maturité alcoolique et phénolique. Les vendanges débutent le 1er septembre dans des conditions idéales. Notre unique regret concerne nos rendements avec seulement 27hl/ha en moyenne sur le domaine ce qui fait de nos 2015 des vins déjà rares.

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 10% de fûts neufs, pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 1 mars 2017)

Robe : Rose rouge noir intense aux reflets violets sombres.

Nez : Cerise noire fraîche, coulis de cassis, prune noire mûre.

Bouche : Dense, intense et chaleureuse sur des notes réglissées, mentholées.

Finale de bouche charnue sur des tanins riches.

Potential de garde : plus de 10 ans.

