



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CARQUELIN 2019



La campagne viticole 2019 se caractérise par un hiver exceptionnellement doux, très ensoleillé et très sec, suivi par un printemps plutôt frais et un été très contrasté alternant des périodes caniculaires et des périodes plus fraîches.

Ces conditions provoquent à nouveau un débourrement précoce, et une nouvelle fois, la crainte d'un gel printanier se fait sentir.

La floraison, quant à elle, est très étalée. Etant données les températures fraîches de mai, elle met du temps à démarrer début juin mais se termine de façon fulgurante sous l'effet de la chaleur de la fin du mois. Les températures élevée au moment de la nouaison provoquent malheureusement d'important symptômes de coulure.

Le mois de juillet 2019 est très ensoleillé, chaud et les pluies sont bien réparties de sorte que la vigne ne souffre pas de sécheresse.

Août 2019 est plus frais, la véraison est assez longue à se faire et à aboutir.

Les vendanges au Domaine Labruyère commencent le 13 septembre dans des conditions climatiques idéales. L'état sanitaire étant parfait, il fallait savoir attendre le bon moment pour une maturité parfaite.

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 partie en demi-muids (18%) et le reste en fût de chêne de 228 L (dont un fût neuf) pendant 12 mois, puis en cuve pendant 2 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 20 mars 2023)

Robe : Très belle robe rouge rubis, reflets grenats.

Nez : Notes florales, pétale de rose fanée, pot pourri.

Bouche : Notes réglissées, toastées. Café torréfié. Jolis tannins veloutés.

Potential de garde : 10 ans.

