



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CARQUELIN 2022



L'année 2022 a commencé par un mois de janvier froid et sec, suivi des mois de février et mars doux. Avril a débuté avec un temps froid et pluvieux, et un débourrement des vignes retardé mais regroupé vers le 12 avril, situant le millésime 2022 au même niveau que 2018. Les précipitations d'avril sont inférieures de 25% à la normale. Mai a été exceptionnellement chaud, sec et ensoleillé, avec une floraison précoce vers le 22 mai. Juin a commencé avec un temps doux et humide, puis est devenu très chaud et sec, se terminant par une période fraîche et très humide, faisant de juin le mois le plus arrosé de l'année. Juillet a été extrêmement sec et ensoleillé, favorisant la véraison autour du 14-19 juillet. Août a débuté sous un temps chaud et très ensoleillé, avec des températures dépassant les 40°C, suivi par des pluies abondantes à la mi-août, avec des vendanges commençant le 24 août sous des conditions chaudes et sèches.

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 65 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 et le reste en fût de chêne de 228 L pendant 12 mois, puis en cuve pendant 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 28 mai 2024)

Robe : Très belle robe rouge-noire sombre.

Nez : Fruité noir, myrtille, cerise noire, cassis.

Bouche : Veloutée, toute en douceur sur des notes de fruits noirs, d'épices et de vanille. Tanins soyeux.

