



DOMAINE LABRUYÈRE

## LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2008



2008 est un millésime de contrastes. Après un hiver 2007-2008 relativement doux, sec et ensoleillé, s'ensuivent un printemps et un été pendant lesquels les variations de températures et de précipitations sont impressionnantes. Mais les périodes clés du cycle végétatif de la vigne passent entre les gouttes et les sautes d'humeur de la météorologie. Ainsi, le débourrement et la floraison sont tardifs, mais sans à-coups. Il a fallu être précis, exigeant et rapide dans la conduite du vignoble pour positionner les labours, les ébourgeonnages et les effeuillages aux bons moments. Le vent du nord et la forte luminosité qui se sont installés à partir du mois d'août et jusqu'aux vendanges, ont permis le maintien du bon état sanitaire de nos raisins et d'une belle maturité à la récolte. Certes les quantités sont faibles car elles résultent d'un tri important à la vigne et au chai pour ne sélectionner que les baies les plus belles. Un travail de vinification extrêmement délicat (sans trop d'extraction afin d'exprimer la finesse du gamay) fut nécessaire pour obtenir ce millésime qui démontre tous les jours ses qualités.

### TERROIR

Unique Monopole de l'appellation, cette parcelle de 92 ares est idéalement située juste en-dessous du Moulin, emblème du cru. Sur un sol de granit très dur et « aride », ce terroir unique donne un gamay incomparable offrant des vins de longue garde.

### VIGNES

Encépagement: 100% Gamay  
Densité de plantation: 10 000 pieds/hectare  
Age des vignes: 70 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 fait dans une unique cuve béton de 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire. L'installation est thermo-régulée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en février 2013)

Robe : Belle robe rouge rubis aux reflets violacés.

Nez : Réglisse, vanille, chocolat, cacao.

Bouche : Structurée, petits fruits rouges, tanins soyeux. Milieu de bouche épicé typique du millésime 2008. Un grand vin d'une belle texture, sur finale fruitée.

Prêt à boire

