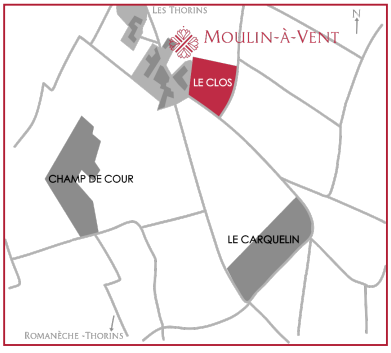
LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2009



2009 est une année rare. Il s'agit bien ici d'un «millésime d'exception », grâce à une météo « sur-mesure » avec des conditions exceptionnelles.
Au Domaine Labruyère, les vendanges débutent donc sans précipitation, afin de récolter dans les meilleures conditions et d'obtenir une maturité optimale.
La qualité des raisins est irréprochable : un excellent état sanitaire sur tout le domaine et un rapport degré-acidité rarissime.qui donne des vins avec beaucoup de fruit, très bien construits. Sur le plan gustatif, c'est un millésime d'exception que l'on pourrait placer entre le millésime 2005 riche et équilibré et le millésime 2003 concentré et très mûr.

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 déroule dans une seule cuve béton, 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. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté en septembre 2012)
Robe : Subtile robe grenat.
Nez : Puissant, beaucoup de fruit : framboise, cerise.
Bouche : Une jolie matière, très concentrée. Un fruit très présent, d'une grande finesse. La longueur est savoureuse.
Prêt à boire