



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2012



La vigne, tout au long du cycle végétatif et jusqu'à la maturité finale des raisins a rencontré tout ce que les éléments naturels peuvent lui faire subir : grande amplitude des températures au printemps, floraison difficile (coulure et millerandage), pluies excédentaires, nombreux orages violents, chaleur et grêle. Les conditions climatiques de l'année 2012 nous rappellent que la nature est plus forte que tout et tant mieux.

Malgré ces aléas, les fortes chaleurs de la deuxième quinzaine d'août entraînent une véraison rapide.

Les températures estivales permettent de maintenir le bon état sanitaire du vignoble. Les vendanges au Domaine Labruyère se déroulent idéalement sous le soleil à partir du 18 septembre.

2012 est un millésime de très faibles rendements mais de belle qualité ayant produit des vins ronds avec une belle densité.

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

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 28 octobre 2022)

Robe : Robe sombre, rubis tuilé

Nez : Notes florales, rose fanée, café, moka.

Bouche : Très épicé, réglissé, une certaine fermeté, cerise confite et fraîcheur en fin de bouche.

Prêt à boire

