



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2013



Après un hiver très froid et neigeux, le printemps n'est pas radieux avec beaucoup d'humidité et de fraîcheur impliquant une forte poussée du mildiou et une floraison tardive. A la fin du mois de mai, nous constatons déjà près de 15 jours de retard dans le développement végétatif de la vigne. Heureusement la région connaît un été très ensoleillé ce qui permet aux raisins de parfaire leur maturité. Elle est finalisée grâce aux petites pluies de septembre qui apportent aux raisins un peu plus de volume. Ainsi la récolte 2013 au Moulin-à-Vent est plus importante que celle du millésime 2012, historiquement faible. Les vendanges débutent le 1er octobre au Domaine Labruyère dans d'excellentes conditions mais dans un climat froid et sec. Les raisins étaient dans un état sanitaire irréprochable.

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 caquettes 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 15 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 24 mars 2015)

Robe : Très belle robe rouge noir intense avec des reflets violets.

Nez : Soutenu sur des notes florales (rose, violette), légèrement mentholé et réglissé, fruits noirs.

Bouche : Dense et élégante, sur des notes épicées et une touche minérale, empreinte de son terroir. Structuré et complexe avec des tanins enrobants et digestes. Une finale longue, ample et racée d'une grande finesse.

Potentiel de garde : plus de 15 ans

