



DOMAINE LABRUYÈRE

## LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2014



L'année 2014 s'affiche tout d'abord comme une année très chaude (la plus chaude depuis 1959 à égalité avec 2003) et plus arrosée que la normale. Le millésime s'annonce précoce avec un débourrement début avril et une floraison très rapide. Cependant, la fraîcheur estivale annihile cette avance et la véraison démarre difficilement fin juillet. Malgré cette météorologie mitigée, la maturation se déroule globalement dans de bonnes conditions, grâce notamment à un taux d'ensoleillement record. Septembre, chaud et sec, vient compenser un mois d'août frais et pluvieux, permettant une fin de maturation idéale accompagnée notamment de vents salvateurs. La qualité de ce millésime est le fruit d'un double tri drastique, à la fois dans les vignes et au chai.

Les vendanges débutent le 11 septembre 2014 sous un très beau ciel ensoleillé et un faible taux d'humidité. Nous avons ramassé des raisins sains, juteux et sucrés. 2014 s'annonce déjà comme un magnifique millésime par son jus gourmand, sa maturité proche des 2011 et sa fraîcheur lui garantissant équilibre et garde.

### 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 12 mois. Légère filtration, aucun collage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 25 janvier 2016)

Robe : robe rouge rubis sombre superbe avec des reflets violets.

Nez : fin, discret, précis sur des notes de cerise noire mûre et fraîche, très légèrement épicé et toastés.

Bouche : puissance, épaisseur en bouche, très épicé sur des notes poivrées et de réglisse, toasté avec une touche de cerise noir et de fruits noirs. Tanins riches, épicées et salivants.

Potentiel de garde : plus de 15 ans.

