



DOMAINE LABRUYÈRE

## LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2020



Quelle précocité!

Après un début d'année doux et sec, le débourrement de la vigne arrive avec une semaine d'avance par rapport à 2019. Avril est chaud et sec, il ne tombe que 8 mm entre le 11 mars et le 27 avril.

La floraison se déclenche alors de façon groupée autour du 20 mai sous un beau soleil, mais deux jours plus frais et humides viennent la perturber, occasionnant par la suite de la coulure et surtout du millerandage.

Si début juin est très frais, la fin du mois est plus douce et plus sèche (

### 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 majoritairement en fûts de chêne (dont 10% de fût neuf) et en demi-muids pendant 16 mois, puis en cuves béton pendant 2 mois. Légère filtration, aucun collage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 4 mai 2021)

Robe : Robe somptueuse rouge-noire, reflets violets intenses.

Nez : Floral, aérien, d'une grande complexité, sur un fruité noir (cerise, cassis). Association de notes de menthe fraîche et de chocolat.

Bouche : Bouche structurée et raffinée. Touche boisée légèrement toastée. Tanins soyeux.

Potentiel de garde : Plus de 15 ans

