



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2021



Le millésime 2021 a été caractérisé par des conditions météorologiques variables. Le débourrement de la vigne a eu lieu début avril, légèrement en avance par rapport à 2020, mais a été suivi par un épisode de gel sévère en avril, provoquant d'importants dégâts. La floraison, tardive par rapport aux 30 dernières années, s'est déroulée rapidement en juin. Cependant, des conditions météorologiques maussades en fin juin et juillet, avec des températures en dessous des normales et des précipitations importantes, ont affecté la coulure sur certaines parcelles.

Malgré une véraison tardive en août, le mois a connu un pic de température. Les vendanges ont débuté le 18 septembre au Domaine Labruyère, perturbées par la pluie au début, mais s'étant déroulées dans des conditions plus sèches par la suite. Le millésime 2021 se distingue par des températures fraîches, des précipitations notables en mai, fin juin, juillet et mi-septembre, ainsi qu'un gel sévère en avril. Malgré les pertes importantes de raisins, deux vins ont été produits : "Moulin-à-Vent Coeur de Terroirs" et "le Clos du Moulin-à-Vent Monopole".

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.

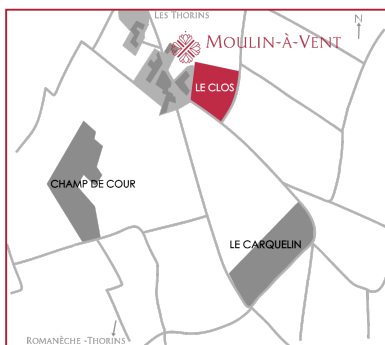
NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 01 juin 2023)

Robe : Très belle robe rouge rubis profond

Nez : Nez toasté, épicé, notes de petits fruits à grain.

Bouche : Croquant, croustillant petits fruits frais et gourmands. Tanins fins, vifs et digestes.





DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2021

Beau potentiel de garde !

