



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS

DU

MOULIN-À-VENT

MONOPOLE

2018



Après un mois de janvier très doux, février et mars ont été froids. Si le mois de février a été globalement normal au niveau des précipitations, mars a été beaucoup plus arrosé, principalement les deux premières décades.

La douceur est réapparue en avril, favorisant ainsi le débourrement de la vigne entre le 11 et le 16. Ces dates de débourrement situent le millésime 2018 légèrement derrière 2015 et 2016, soit un débourrement assez tardif. La pousse de la vigne est rapide, en lien avec les températures douces d'avril et de début mai, malgré le manque de pluie. Les pluies sont fréquentes à partir de la deuxième quinzaine de mai et jusqu'à la mi-juin : 70% de cumul de pluie en plus par rapport à la normale, 25 jours de pluie sur ces 36 jours. La douceur se maintient durant cette période, excepté fin mai.

C'est dans ces conditions humides et assez douces que la floraison démarre entre le 26 et le 31 mai. Les températures douces de début juin permettent à la floraison de se terminer rapidement (environ en une semaine). Ces dates de floraison sont précoces, proches de celles de 2015 et 2017.

La fin du mois de juin est douce et sèche. Le mois de juillet est plus chaud que la normale et peu arrosé, excepté la deuxième décade. La fin du mois est très chaude, ce qui favorise le début de la véraison entre le 19 et le 28. Ces dates situent le millésime à un niveau précoce, proche de 2015 et 2009, et un peu plus en avance que 2017.

Le début août est encore plus chaud mais les deux semaines suivantes sont plus proches des normales. Le mois d'août est sec, le mois de septembre est sec et chaud. Les conditions sont idéales pour les vendanges qui débutent au Domaine Labruyère le 30 août.

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.

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 ET ÉLEVAGE

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 pendant 17 mois, puis en cuves béton pendant 3 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 1 Juillet 2020)

Robe : Très belle robe rouge-noire profonde.

Nez : Complexe, notes de cuir, tabac, évoluant à l'aération sur des notes florales et réglissées.

Bouche : Dense, savoureuse et salivante. Très belle sapidité. Chair de cerise, noyau de cerise. Très beaux tanins fins, frais, juteux et digestes. Très belle longueur et tenue en fond de bouche.

Potentiel de garde : plus de 15 ans

