



DOMAINE LABRUYÈRE

ŒUR DE TERROIRS

MOULIN-À-VENT

2015

Millésime 2015 : le règne d'Hélios

L'hiver 2014-2015 a permis à nos vignes d'alimenter leurs réserves hydriques. La précocité de ce millésime se ressent dès la mi-avril avec un première vague de chaleur. La floraison démarre début juin et sera fulgurante (3 à 4 jours). La situation sanitaire est excellente, le mildiou est absent. A partir du 29 juin, des températures caniculaires s'installent jusqu'au 7 juillet. Le mois de juillet est tout simplement le plus chaud jamais enregistré en Beaujolais mais également l'un des plus ensoleillés et des plus secs. La vigne subit un fort stress hydrique ce qui grèvera significativement les rendements finaux. Le mois d'août est beaucoup plus clément et apporte un équilibre extraordinaire à nos fruits avec une grande maturité alcoolique et phénolique. Les vendanges débutent le 1er septembre dans des conditions idéales. Nous ramassons des grappes splendides, d'une grande gourmandise. Nous n'avons jamais vu un tri aussi léger au chai : un vrai plaisir ! Notre unique regret concerne nos rendements avec seulement 27hl/ha en moyenne sur le domaine ce qui fait de nos 2015 des vins déjà rares. Ces derniers offrent un fruit exubérant rappelant parfois les accents épicés. Beaucoup le comparent à 2009 mais le niveau d'acidité et la structure tannique sont supérieurs, permettant une garde de plusieurs dizaines d'années.



TERROIR

Cette cuvée est un assemblage des plus beaux terroirs du Domaine. Ces derniers sont constitués d'un sol granitique, riche en quartz.

ENCÉPAGEMENT

100% Gamay

DENSITÉ DE PLANTATION

10 000 pieds/hectare

AGE DES VIGNES

50 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 95% (5% vendanges entières).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox et/ou béton de 50 hl, dans une logique de sélection parcellaire permettant de mettre en valeur les spécificités des différents terroirs. Toute l'installation est thermo-régulée.

L'élevage se fait à moitié en cuve béton, le reste en fûts de plusieurs vins pendant 18 mois. Légère filtration, aucun collage.

NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 1 mars 2017)

Robe : Robe sombre rouge aux reflets grenat.

Nez : Fruits noirs (myrtille, cerise noire, cassis) évoluant à l'aération sur des notes légèrement toastées et épicées (muscade et réglisse).

Bouche : Bouche dense, intense, fruité mûr et frais. Notes des épices, réglissées. Finale de bouche chaleureuse sur des tanins charnus et frais.

Potentiel de garde : 5 - 10 ans