



GRIOTTE-CHAMBERTIN

Grand Cru

2017

L'histoire viticole de la Famille Labruyère débute en 1850 lorsque le fondateur de la branche mâconnaise des Labruyère, Jean-Marie, s'installe aux Thorins sur ce qui deviendra en avril 1924 l'Appellation Moulin-à-Vent. Ces racines viticoles se sont par la suite développées au nord de la Bourgogne, puisque les Labruyère ont pris pieds à Meursault au Domaine Jacques Prieur en 1988.

Afin de compléter l'offre déjà large du Domaine, Edouard Labruyère a pris la décision de créer Labruyère Prieur Sélection en 2013. En travaillant avec certains vigneron chevronnés de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits, Labruyère Prieur Sélection souhaite offrir une collection haute couture de Grands Vins de Bourgogne.

Cette nouvelle aventure bourguignonne à travers une Maison qui vise l'excellence dans des appellations de niche, s'inscrit dans une tradition familiale de mise en valeur des grands terroirs viticoles français.

Terroir

Appellation située sur la partie Sud de la commune de Gevrey-Chambertin en face du Chambertin et à côté du Chappelle-Chambertin. Sol calcaire assez profond sur des marnes argileuses.

Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 20 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait en fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 17 mois

Notes de dégustation

(Dégusté en avril 2019)

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Sur des notes de torréfaction, café, moka, praliné et réglissé.

BOUCHE : Tendre, épicée sur un fruité acidulé et frais. Tanins fins et élégants. Finale de bouche digeste.





SANTENAY

La Comme

Premier Cru

2018



Sous l'effet de températures élevées et d'un bon ensoleillement en avril, toutes les prévisions sont bousculées et la pousse de la vigne est fulgurante. 2018, jusqu'alors jugée comme une année tardive, passe en quelques jours dans le trio de tête des millésimes les plus en avance de végétation, avec 2007 et 2011. Sous l'influence de conditions climatiques quasi-tropicales (chaleur et pluies depuis fin mai), juin est un mois tout à fait spectaculaire : il s'écoule 3 semaines entre la fin de fleur et la fermeture complète de la grappe. Autre fait marquant, vers la fin du mois de juin, la pression du mildiou se fait de plus en plus sentir. Les très fortes chaleurs et l'ensoleillement exceptionnel de juillet activent un début de véraison dès la mi-juillet. Les 15 premiers jours d'août sont très chauds avec des températures au-delà de 32°C. Ces conditions extrêmes provoquent à nouveau une progression rapide des stades de la vigne et une nouvelle fois, après 2003-2007-2011-2015-2017, la précocité du millésime 2018 se confirme. Les vendanges se déroulent du 2 au 11 septembre, par un temps sec, chaud et très lumineux.

Terroir

La Comme désigne la petite combe, lieu où le coteau est entaillé. Exposée est/sud-est sur un coteau en légère pente, 6% à 250 m d'altitude. Le sol est composé d'un recouvrement argilo-limoneux, très pierreux dans sa partie haute, plus rouge et limono-argileux dans sa partie basse.

Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés à la main en petites caisses puis sont triés et totalement éraflés. La cuvaison a duré 24 jours à température contrôlée en cuves bois ouvertes. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait 100% en fûts de chêne. Durée de l'élevage : 19 mois

Notes de dégustation

(Dégusté en mai 2020)

ROBE : Rouge noir sombre et intense.

NEZ : Sur une belle complexité associant à la fois les notes de fruits mûrs, les notes de torréfaction et les notes épicées-réglissées (clou de girofle).

BOUCHE : Structurée, solide, très épicée et marquée par un fruité noir appétissant. Finale de bouche chaleureuse.