



CHARMES-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 vignerons 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

Ce long coteau repose sur la roche dure : quelques dizaines de centimètres de terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute, calcaires à teneur argileuse variable sur le versant. Étages géologiques : le bathonien en partie supérieure puis les marnes et le calcaire à entroques du bajocien (jurassique). Les fossiles sont nombreux à fleur de terre, rappelant la mer il y a 150 millions d'années.

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 100% en fûts de chêne.

Durée de l'élevage: 17 mois

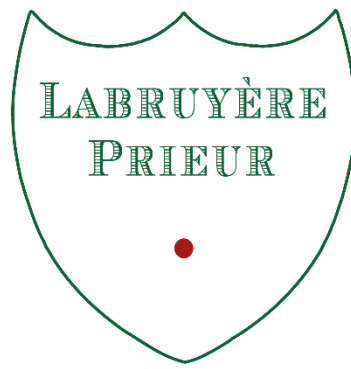
Notes de dégustation

(Dégusté en avril 2017)

ROBE : Rouge rubis sombre, disque violet intense.

NEZ : Sur un fruité mûr, petits fruits noirs, épices, réglisse.

BOUCHE : Dense, solide, fruité savoureux. Tanins sérieux, mûrs et chaleureux.



VOLNAY Santenots 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

Terroir de Volnay situé sur la commune de Meursault au lieu-dit Les Santenots Blancs. Exposé à l'Est à environ 250m d'altitude, en légère pente 7%. Le sol est composé d'un mélange de pierres calcaires, de silice, de grès, c'est un bon sol brun avec des argiles et des limons rouges.

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 100% en fûts de chêne. Durée de l'élevage: 16 mois

Notes de dégustation

(Dégusté en mai 2020)

ROBE : Joli rouge rubis lumineux aux reflets violets intenses.
NEZ : Excessivement séduisant et charmeur, d'une extrême finesse sur des notes florales (rose, violette) et évoluant à l'aération sur des notes agréablement torréfiées.
BOUCHE : Parfaitement équilibrée sur un fruité suave et élégant. La finale de bouche est à la fois onctueuse et interminable.