



DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2019



La campagne viticole 2019 se caractérise par un hiver exceptionnellement doux, très ensoleillé et très sec, suivi par un printemps plutôt frais et un été très contrasté alternant des périodes caniculaires et des périodes plus fraîches.

Ces conditions provoquent à nouveau un débourrement précoce, et une nouvelle fois, la crainte d'un gel printanier se fait sentir.

La floraison, quant à elle, est très étalée. Etant données les températures fraîches de mai, elle met du temps à démarrer début juin mais se termine de façon fulgurante sous l'effet de la chaleur de la fin du mois. Les températures élevée au moment de la nouaison provoquent malheureusement d'important symptômes de coulure.

Le mois de juillet 2019 est très ensoleillé, chaud et les pluies sont bien réparties de sorte que la vigne ne souffre pas de sécheresse.

Août 2019 est plus frais, la véraison est assez longue à se faire et à aboutir.

Les vendanges au Domaine Labruyère commencent le 13 septembre dans des conditions climatiques idéales. L'état sanitaire étant parfait, il fallait savoir attendre le bon moment pour une maturité parfaite.

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.

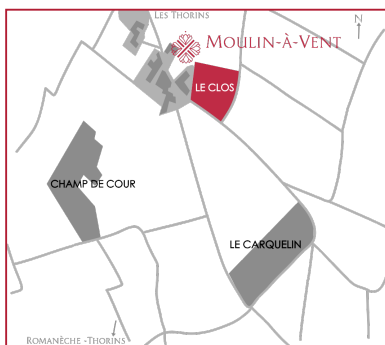
NOTES DE DÉGUSTATION

(Dégusté le 4 mai 2021)

Robe : Robe somptueuse rouge-noire, reflets violets intenses.

Nez : Floral, aérien, d'une grande complexité, sur un fruité noir (cerise, cassis). Association de notes de menthe fraîche et de chocolat.

Bouche : Bouche structurée et raffinée. Touche boisée légèrement toastée. Tanins soyeux.





DOMAINE LABRUYÈRE

LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2019

Potentiel de garde : Plus de 15 ans

