



DOMAINE LABRUYÈRE

## LE CLOS DU MOULIN-À-VENT 2022



L'année 2022 a commencé par un mois de janvier froid et sec, suivi des mois de février et mars doux. Avril a débuté avec un temps froid et pluvieux, et un débourrement des vignes retardé mais regroupé vers le 12 avril, situant le millésime 2022 au même niveau que 2018. Les précipitations d'avril sont inférieures de 25% à la normale. Mai a été exceptionnellement chaud, sec et ensoleillé, avec une floraison précoce vers le 22 mai. Juin a commencé avec un temps doux et humide, puis est devenu très chaud et sec, se terminant par une période fraîche et très humide, faisant de juin le mois le plus arrosé de l'année. Juillet a été extrêmement sec et ensoleillé, favorisant la véraison autour du 14-19 juillet. Août a débuté sous un temps chaud et très ensoleillé, avec des températures dépassant les 40°C, suivi par des pluies abondantes à la mi-août, avec des vendanges commençant le 24 août sous des conditions chaudes et sèches.

### 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 28 mai 2024)

Robe : Très belle robe rouge noire sombre

Nez : complexe, riche sur des notes épicées, réglissées et légèrement toastées évoluant sur des notes de cacao.

Bouche : Densité, sapidité, salinité. Tanins soyeux et épicés.

Beau potentiel de garde !

