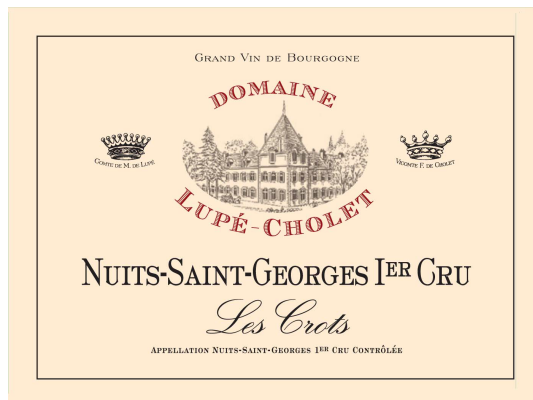



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



Situation géographique et géologique

Vigne de 2,8 ha en monopole
Nuits-Saint-Georges 1er Cru. Age moyen des vignes : 45 ans. Vignoble en terrasses.
Le sol est argileux, très riche en calcaire, sur un sous-sol composé d'une strate du Bathonien moyen du Jurassique.

Encépagement

100% Pinot noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des petites caisses à vendange percées de 12kg qui sont acheminées vers la cuverie le plus rapidement possible afin d'éviter échauffement, pluie et écrasement des baies. Le contenu des caisses est passé sur table de tri pour retirer feuilles, raisins verts (verjus)... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tanins des rafles. La macération fermentaire dure ensuite de 15 à 20 jours dans des cuves coniques en chêne contenant des radiateurs thermorégulés. Cela permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Elevage

Entonnage en fût de chêne pour 16 mois avec 20 à 40 % de fûts neufs, et un choix de bois de provenances diverses : forêts de Tronçais, Nevers, Vosges, Bourgogne. L'élevage en fût neuf apporte les parfums et les tannins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné (remise en suspension des lies fines) pour apporter du gras et de la rondeur. Il est soutiré avant la mise en bouteille, qui s'effectue sans collage et avec une légère filtration, préservant ainsi la richesse naturelle de l'appellation.

Dégustation

Belle couleur rubis soutenue. D'un nez élégant et aérien, il développe des arômes délicats de fruits noirs avec de belles notes florales. En bouche, le corps présente beaucoup d'élégance avec toutefois une belle charpente, une belle souplesse, et un fruit en cours d'harmonisation avec le boisé. Belle sensation de fraîcheur en finale.

Suggestions gastronomiques

Servir à 17°C. Il accompagne les viandes rouges relevées, les plats en sauce au vin rouge, les grands gibiers, les marinades et les fromages assez forts.