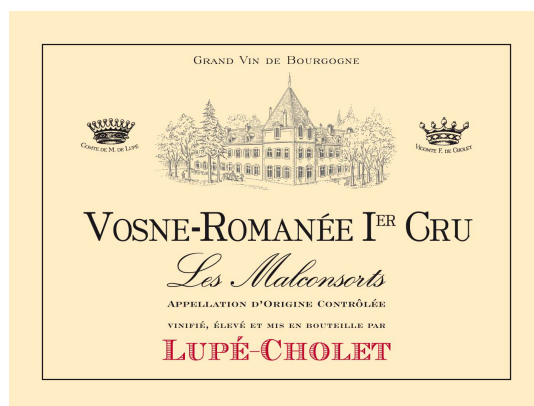




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

La vigne se situe au sud de la commune de Vosne-Romanée, à côté du Grand Cru "La Tache". Les sols sont bruns calcaires et rendzines, sur roches jurassiques du Bajocien. L'altitude est comprise entre 260 m et 280 m et l'exposition est Est.

Encépagement

100% Pinot Noir.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange percées de 12 kilos 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 tannins 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 15 à 20 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 50 à 80 % 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 profonde avec quelques reflets framboises. Beaucoup de fraîcheur au nez, il développe des notes de violette, puis de fruit rouge qui ne demande qu'à s'épanouir, sur un fond de pain d'épices. D'une forte maturité en bouche, il présente une belle harmonie entre structure tannique et souplesse, une finale longue, et un beau fruit typé grain de pinot.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les viandes rouges, les gibiers au goût relevé et les fromages forts mais fins. Il supporte les plats légèrement épicés. Servir à 17°C.

Temps de garde

Plus de 10 ans.