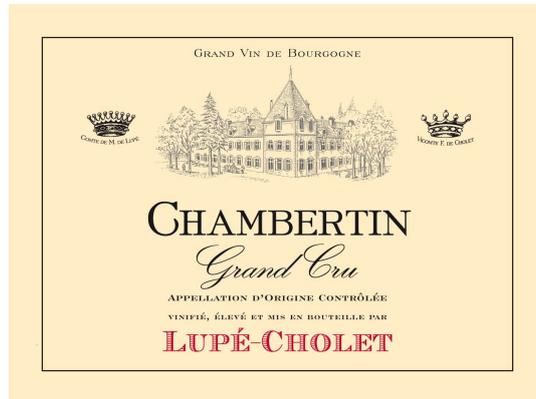



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Partie haute du Chambertin. Le sol est brun calcaire basé sur les calcaires durs du Bajocien. Exposition Est. Cette partie haute est plus blanche et marneuse. Le cycle végétatif de la vigne en est donc ralenti, ce qui confère à ces vins de Chambertin un équilibre exceptionnel.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

La récolte manuelle se fait en petites cagettes percées de 12 kgs. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La macération fermentaire dure de 19 à 24 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du pinot noir entre 15 et 25°C, la seconde pour travailler le corps et les tannins entre 28 et 35°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Le décuva est manuel (sans pompage). Le pressurage est réalisé à basse pression en une seule fois pour éviter manipulation des raisins et trop forte extraction des tannins.

Élevage

Entonnage en fût de chêne pour 18 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 50 à 70 % 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

Il a une belle robe rouge-grenat. Nez très fin, il a des arômes de fleurs comme la rose, la violette au le chèvrefeuille ainsi que de petits fruits tels que le cassis et la fraise des bois et des notes de torrèfaction. Bouche avec une belle structure tannique, il est charnu avec un bon fond.

Suggestions gastronomiques

Pavé de Charolais, coq au Chambertin, filet de bœuf aux truffes, marcassin à la broche et fromages affinés comme l'Ami du Chambertin au l'épouse.

Temps de garde

Plus de 15 ans