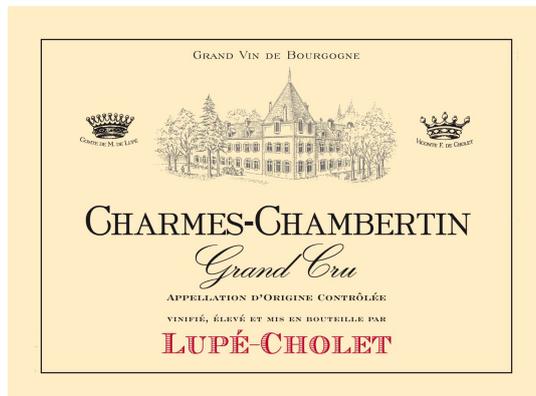




DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Grand cru sur la cote du village de Gevrey-Chambertin. La vigne est située en milieu de coteau, juste en dessous du grand cru Chambertin et est exposée à l'Est. Le sol est brun calcique à entroques du Bajocien (la teneur en argile est de 40% environ), laves et minerais de fer.

***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 18 à 23 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***

La robe est d'un rouge grenat assez soutenu. Nez fin et plutôt concentré, il a des arômes typés de baies noires, de réglisse, de sous-bois et d'humus. En bouche, son corps est gras avec un fond bien équilibré.

***Suggestions gastronomiques***

Pièce de Charolais aux Morilles, truffes, lièvre à la royal, fromages affinés comme l'ami du Chambertin ou l'époisse. Servir à 17°C.

***Temps de garde***

Plus de 15 ans