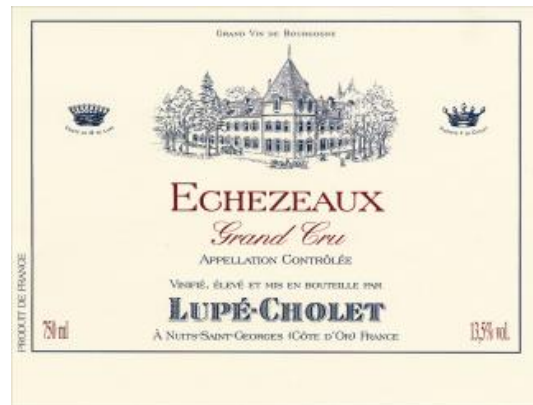


LUPÉ-CHOLET



ECHEZEUX GRAND CRU



Situation géographique et géologique

Se situe sur la commune de Flagey-Echezeaux, en Côte de Nuits. Sols bruns calcaires, très caillouteux, sur calcaires durs du Bathonien. Sols très légers, sur forte pente orientée Est.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des petites 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 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 très belle robe rubis profonde. Nez fin et intense, il développe des notes de baies noires, de myrtille, de cassis et d'épices douces. En bouche, il est charnu et équilibré avec de beaux tanins mûrs et élégants.

Suggestions gastronomiques

Plats en sauce légère, rôtis, épaule de veau farcie, faisan en cocotte et fromages à pâte onctueuse. Servir à 17°C.

Temps de garde

Plus de 10 ans