



DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Satellite du Chambertin grand cru situé en limite avec la zone d'appellation de Morey-Saint-Denis, il est d'ailleurs positionné entre les fameux Monts Luisants et le Chambertin. Le sol est argilo-calcaire sur marne et calcaire à entroques du Bajocien. Il est pauvre et laisse apparaître une mince couche de silice en surface provenant des éboulis de la combe Grissard. «Tricière» signifierait d'ailleurs «terre pauvre».

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 décuvage 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.

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 belle robe rouge-rubis vive. Le premier nez est élégant et délicat, marqué par des notes de cerises et de mûres. A l'agitation, des notes de cèdre et d'épices apparaissent. L'attaque en bouche est fine et élégante. Elle introduit parfaitement les saveurs friandes et charnues de fruits noirs. Puis, une multitude de notes épicées, fumées et grillées telles que, le poivre, les piments, l'encens apparaît. La structure est ample et bien charnue

Suggestions gastronomiques

Gigot de sanglier, agneau à la broche, faisan en cocotte, filet de charolais aux cèpes ou aux girolles, fromages affinés.

Temps de garde

Plus de 15 ans.