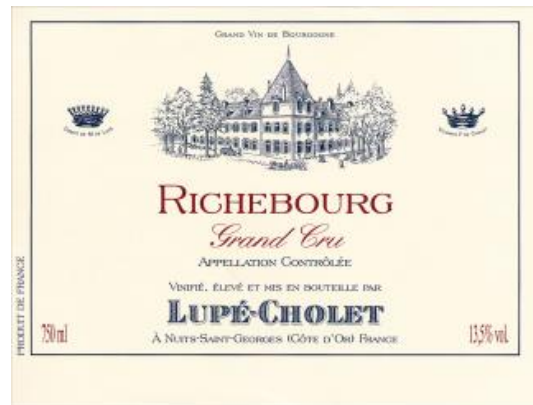


LUPÉ-CHOLET



RICHEBOURG GRAND CRU



Situation géographique et géologique

Se situe sur la commune de Vosne-Romanée, en Côte de Nuits. Ses célèbres voisins sont : La Romanée et la Romanée-Conti. Sols bruns calcaires et rendzines, sur calcaires durs du Bathonien inférieur.

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.

Élevage

Entonnage en fût de chêne pour 15 à 20 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 100% 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 jolie robe rouge-rubis chatoyante. Le nez est élégant et racé. Il est d'une extrême finesse avec des notes d'épices dont le piment. L'ensemble est complexe et nuancé mais sans excès. Son corps charnu est en totale harmonie et très équilibré.

Suggestions gastronomiques

Gibiers à plumes et grand gibiers, tournedos Rossini, entrecôte vigneronne, fromages doux type comté ou citeaux. Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde

Plus de 15 ans.