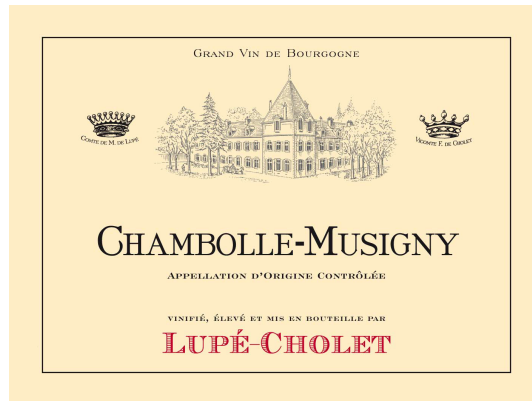



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

La vigne se situe sur les coteaux de la commune de Chambolle-Musigny. Les sols sont bruns calcaires, sur calcaires durs du Bajocien. Les coteaux sont orientés Est/Sud-Est.

Encépagement

100% Pinot Noir.

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caisses à vendange d'une trentaine de 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 cailloux, 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 15 à 20 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 20 à 40 % 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. Au nez, il est fin et développe des notes de cerise, de fraise et de thé. Il est long en bouche, avec une structure solide et de beaux tanins.

Suggestions gastronomiques

Servi à 17°C, il accompagne un gigot de sanglier sauce Grand veneur, une épaule d'agneau au pain d'épices, une cote de bœuf à la médocaine ou un plateau de fromages fins.

Temps de garde

7 à 10 ans.