



DOMAINE  
**LUPÉ-CHOLET**  
depuis 1903



***Situation géographique et géologique***

Les vignes se situent sur la commune d'Aloxe-Corton, en Côte de Beaune, à mi-coteau de la montagne de Corton ; exposition Est/Sud.Est. Les sols sont bruns calcaires sur marnes de Pernand argoviennes (calcaires de l'Oxfordien moyen, Jurassique).

***Encépagement***

100% Chardonnay.

***Vinification***

Les raisins, vendangés manuellement, sont transportés rapidement dans des caisses vers la cuverie afin d'éviter échauffement, pluie, écrasement des baies et phénomènes d'oxydation. Si nécessaire, la vendange est triée pour éliminer tout élément indésirable (feuilles, raisins non mûrs ou verjus)... Un pressurage doux et sélectif des grappes entières (pressoirs pneumatiques et sélection des jus de presse) suivi d'un débourbage statique rigoureux des moûts (où seules les bourbes grossières sont éliminées) permettent d'extraire la richesse potentielle du raisin et de son terroir, tout en préservant sa pureté. Le moût est ensuite entonné dans des fûts de chêne dont l'origine (forêt de Tronçais, Allier, Vosges) et l'âge (25 à 75 % de bois neufs) sont adaptés aux besoins du millésime et du cru. La fermentation alcoolique, réalisée à température de cave par des levures du terroir, se déroule durant plusieurs semaines.

***Elevage***

Le vin est élevé traditionnellement pendant 10 à 16 mois sans soutirage (pas de changement de fût). C'est au cours de cette période qu'il se structure et se complexifie en douceur, suite aux bâtonnages périodiques (remises en suspension des lies), à la fermentation malolactique (dégradation des acides) et aux échanges provoqués par les fûts (échanges olfactifs et oxydo-réduction). Une légère filtration avant la mise en bouteille parachève son élevage sans rompre l'harmonie et le potentiel d'évolution acquis.

***Dégustation***

Il a une robe or-argenté, pâle et brillante. Au nez, il est élégant et complexe. Il développe des notes d'épices telles que le gingembre et la cannelle, de raisins secs, d'orange amère et des notes florales telles que l'iris et le lys. Puissant et gras en bouche, il a un beau fond et une magnifique finale parfaitement équilibrée.

***Suggestions gastronomiques***

Servi à 12°C, il accompagne les poissons très fins et les grands crustacés finement préparés, les viandes blanches en sauce, à la crème ou au beurre, et le foie gras.

***Temps de garde***

Plus de 10 ans.