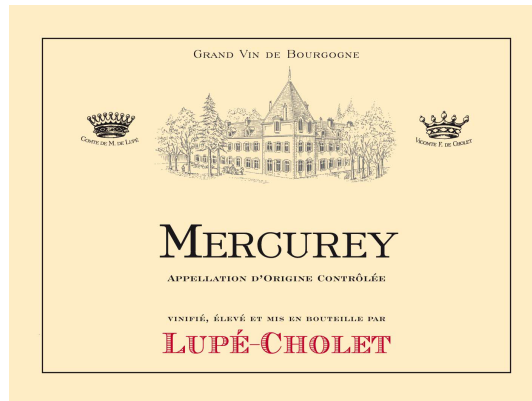



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Au coeur de la Côte Chalonnaise, autour du village de Merceurey. Sols bruns calcaires sur terrains marneux de l'Oxfordien.

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 6 à 12 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

Belle robe or moyen. Au nez, il est élégant et développe des arômes de fruits blancs, de vanille et de cannelle. En bouche, il est minéral avec du nerf et de la rondeur à la fois. Il présente une belle longueur en bouche.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12 °C, il accompagne les terrines de poissons, volaille de bresse à la crème, rôti de veau, quenelles de brochet et fromages légers.

Temps de garde

5 à 7 ans.