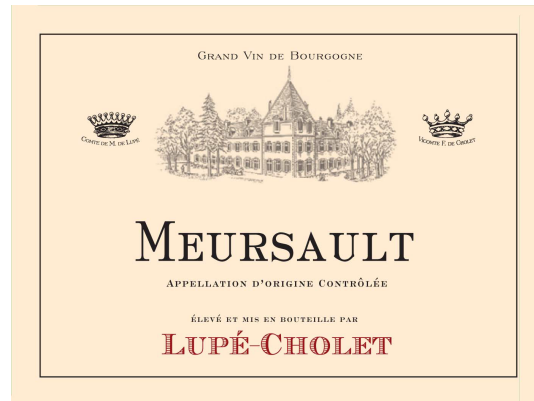



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Le vignoble se situe sur la commune de Meursault, dans le sud de la Côte de Beaune. Les sols sont argilo-calcaires à marnes blanches, sur coteaux orientés Est/Sud Est à une altitude de 230m à 380 m.

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

Belle couleur jaune pâle avec quelques reflets or. Sur un fond de notes grillées avec un léger vanillé, son nez développe un joli mélange fruité-floral avec des nuances de pêche blanche d'abricot et d'aubépine. Ce vin est long en bouche avec une pointe de sucrosité et une charpente minérale bien équilibrée.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12°C, il accompagne une truite fario au bleu, un turdot à la crème, une langouste à l'armoricaine, un foie gras poêlé ainsi que des fromages persillés comme la Fourme d'Ambert.

Temps de garde

5 à 10 ans.