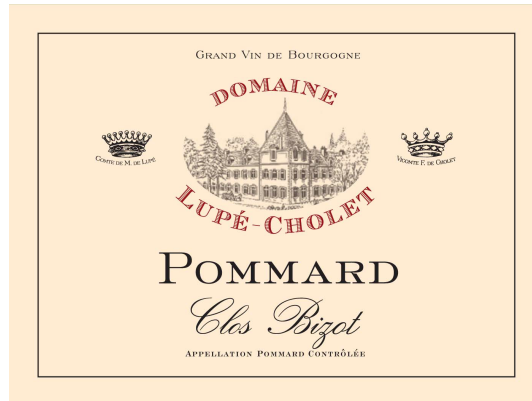



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



Situation géographique et géologique

La vigne se situe au centre du village de Pommard. Il s'agit d'un clos de 0,32 ha Les sols sont bruns calciques, sur calcaires durs, en bas de piémont. L'exposition est 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 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 30 à 50 % 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

Belle couleur rubis avec quelques nuances framboise. Son premier nez révèle des notes de champignons frais, d'épices douces, une pointe de cuir et de framboise. Très solide en bouche et d'une belle longueur, ce vin présente des tanins enrobés et une finale légèrement réglissée.

Suggestions gastronomiques

Il accompagne les plats en sauce au vin rouge, même un peu épicés, les belles viandes rouges et les gibiers à plumes. Il convient aux fromages assez forts. Servir à 17° C.

Temps de garde

7 à 10 ans.