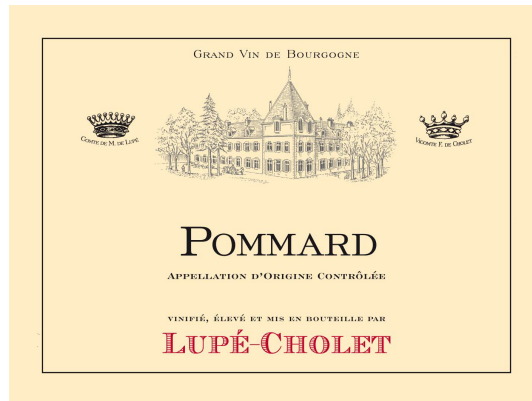



Comte de M. de Lupé


Vicomte F. de Cholet

DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Commune de Pommard, Côte de Beaune, Bourgogne centrale. Sol argilo-calcaire brun/rouge sur calcaires durs en piémont.

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.

Élevage

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 couleur rouge-grenat. Il est fin avec des arômes intenses de mûre, fraise, violette et rose. Il est rond et gras avec un bon merrain (chêne neuf), un bon fond et des tanins poivrés.

Suggestions gastronomiques

Belles viandes rouges finement préparées comme un pavé de Charollais et sa sauce aux truffes, gibiers à plumes, plats en sauce au vin rouge, même un peu épicés. Fromages affinés comme le Citeaux, le Comté.

Temps de garde

Plus de 10 ans