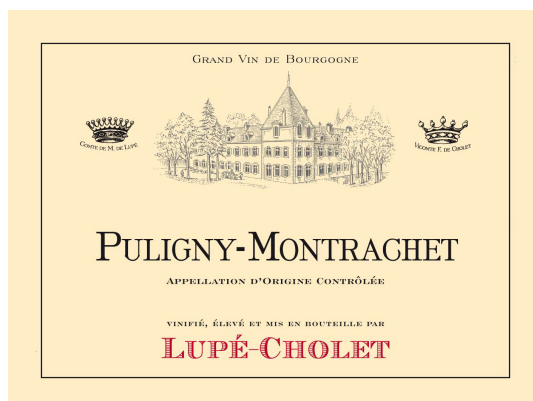




DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



Situation géographique et géologique

Le vignoble se situe d'une part sur la commune de Puligny-Montrachet, et d'autre part sur le hameau de Blagny. Les sols sont argilo-calcaires, riches en cailloux. Les terrains sont en pente douce situés entre 230 et 310 m et exposés Est.

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 robe or soutenu. Au nez, il est fin et intense avec des notes de menthe, de fruits exotiques, d'ambre, de miel, d'aubépine et d'orange confite. En bouche, il est fin, charnu et équilibré.

Suggestions gastronomiques

Servi à 12°C, il accompagne un plat d'écrevisses à la crème, de raie au beurre noir, une friture de perches ou une dorade royale grillée. Avec un peu d'âge, il est parfait avec le foie gras ou les fromages fruités comme l'Aisy Cendré.

Temps de garde

5 à 7 ans.