



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



CHAMBOLLE MUSIGNY 2014

- ✓ La robe est rouge rubis foncé, des reflets grenats, limpide et brillante
- ✓ Un puissant bouquet aux notes fruitées et épicées.
- ✓ Au palais, sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu porté sur l'acidité, ses tanins restent soyeux. Ses saveurs rappellent les petits fruits à baies. Un vin à la fois puissant et féminin.
- ✓ Températures de service : 15 à 16 °C
- ✓ Ce vin peut être conservé en cave pendant 5 à 7 ans dans de bonnes conditions de conservation.
- ✓ Degré : 13 % Vol.



- ✓ Son profil associant puissance et féminité, on l'associera à des viandes goûteuses et sophistiquées comme le gibier à plumes en sauce, un chapon de Bresse ou un agneau longtemps rôti. Idem avec le veau rôti, dont la fibre subtile sera délicatement enrobée par les tanins soyeux mais denses de ce Chambolle. Pour les fromages, préférez ceux à saveur douce tels que le brillat-savarin, le reblochon, le Cîteaux, le vacherin, le brie de Meaux ou le chaource. Les fromages à croûte lavée l'apprécient aussi, grâce à sa grande complexité aromatique.



MAISON FONDÉE EN 1832



À NUITS-SAINT-GEORGES, CÔTE D'OR



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Millésime :

Après trois années très compliquées, le début du millésime 2014 a été tout aussi difficile pour les vignerons, mais une météo très surprenante alliée à leur savoir-faire a finalement permis une récolte abondante et prometteuse d'un point de vue qualitatif.

D'abord un printemps chaud et sec, qui profite à la vigne et la préserve d'un point de vue sanitaire, laisse présager une récolte abondante et précoce. Toutefois, le potentiel de récolte se trouve affecté par quelques phénomènes de coulure (non transformation des fleurs en fruits).

Mais Dame nature et une météo capricieuse viennent jouer les trouble-fêtes un peu partout en France.

Malchanceuse, la Bourgogne est encore touchée cette année pour un terrible orage de grêle, qui s'abat le 28 juin sur la Côte de Beaune, et décime pour la troisième année consécutive les vignobles de Beaune, Pommard et Volnay ; les villages environnants et une partie des vignes de la Côte de Nuits près de Vosne-Romanée sont également touchés.

L'été est marqué par l'absence du soleil et l'avance acquise en début de cycle n'est plus d'actualité finalement. Une pluie régulière s'installe un peu partout en juillet et en août, repoussant la véraison, qui s'effectue classiquement fin juillet début août, et favorisant le développement des maladies - l'oïdium dans la partie méridionale de la France, le mildiou dans la partie septentrionale.

Heureusement, à partir du 20 août et du changement de lune, le miracle arrive avec le beau temps. Le soleil, accompagné du vent du Nord, revient dès les premiers jours de septembre. Ce sont des conditions idéales pour une maturation optimale des raisins et le maintien d'un bel état sanitaire.

Mi-septembre, les vignerons ont retrouvé le sourire et les vendanges débutent sous le soleil. Les raisins récoltés honorent déjà de belles promesses, avec de très jolis équilibres et des couleurs intenses. Les cuvaisons se déroulent sans encombre et la fermentation alcoolique démarre spontanément. Le début de l'automne, très doux, permet aux fermentations « malo lactique » de s'enclencher rapidement.

Le millésime 2014 s'annonce comme très bon et les volumes sont bien là, même s'ils ne comblent pas totalement le manque de stock.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Cépage et Vin :

Le Pinot Noir est le cépage des Chambolle Musigny

- ✓ Densité: 10 000 pieds/hectare
- ✓ Taille: Cordon de Royat
- ✓ Vendange manuelle
- ✓ Rendement: 50 hl/hectare



Localité:

Ce petit village de la Côte de Nuits n'a guère voulu s'étendre tant sa terre y est précieuse. Tout juste a-t-on laissé croître un tilleul Sully de 5 mètres de circonférence !

Ancienne dépendance de l'abbaye de Cîteaux, Chambolle- Musigny compte deux superbes Grands Crus : Bonnes-Mares, formant le trait d'union avec Morey-Saint-Denis et Musigny, en haut du Clos de Vougeot. Il s'enrichit également d'un prestigieux Premier Cru : Les Amoureuses, parmi les belles cuvées du village. L'Appellation d'Origine Contrôlée date de septembre 1936 : l'une des toutes premières en France.

- ✓ Sol calcaire, avec des pentes raides rocheuses. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.
- ✓ Orientation Est / Sud-Est
- ✓ Altitude: 250 à 30 mètres



Particularités et avantages:

Les vins de Chambolle Musigny ; villages et Premier Cru, sont reconnus comme les plus beaux vins de la Côte de Nuits, et sont souvent comparés aux vins de Volnay (et vice-versa).

Ils mélangent parfaitement le fruit élégant de Pinot Noir aux notes boisées des fûts de chêne. Ce vin arrive tôt à maturité, à trois ou quatre ans, mais peut se conserver en cave durant une dizaine d'années pour les meilleurs millésimes.



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



Labouré-Roi



Maison familiale fondée en 1832, Labouré-Roi figure aujourd'hui parmi les premiers Négociants de Bourgogne.

80% de la production est exportée dans plus de 30 pays.

La renommée de Labouré-Roi est devenue internationale grâce aux succès à bord des compagnies aériennes et des navires de croisières. Ainsi, les vins de la Maison sont régulièrement sélectionnés à l'aveugle pour le service à bord, et ceci plus particulièrement pour le plus grand plaisir des passagers.

Notre Meursault 2007 a été élu meilleur vin blanc du monde à l'International Wine Challenge de Londres.

Située à Nuits-Saint-Georges, la Maison Labouré-Roi dispose, autour de son équipe d'œnologues, d'un équipement technique très avancé. Ses caves accueillent plus de treize cent pièces et permettent un élevage dans des conditions optimales. Afin de sélectionner et offrir les meilleurs vins, Labouré-Roi est associé avec de nombreux domaines viticoles.

PROCESS QUALITÉ – CERTIFIÉ BRC ET IFS



BASÉ SUR UNE ÉTUDE HACCP



www.laboure-roi.com



facebook.com/laboueroi



instagram.com/laboueroi



contact@laboure-roi.com



+33.3.80.62.64.00