



LABOURÉ-ROI

Depuis 1832



ÉCHEZEAUX GRAND CRU 2014

- ✓ Robe cerise noire profonde.
- ✓ Au nez, la complexité d'arômes peut dérouter le néophyte : on y trouve une palette de fruits allant de la framboise au cassis, des notes animales et balsamiques.
- ✓ En bouche, c'est un vin puissant, volumineux et qui reste très équilibré, par une charpente solide
- ✓ Servir à la température de 15°C
- ✓ Ce vin peut être conservé 8 à 10 ans dans de bonnes conditions de conservation
- ✓ Degré : 13 %



- ✓ Les grands vins d'Échezeaux peuvent accompagner admirablement les viandes en sauce rôties ou mijotées, les gibiers, lapin ou lièvre. Ils sont parfaits accompagnés de fromage doux comme le reblochon ou le brie



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 malolactiques 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 Échezeaux Grands Crus.

- ✓ 10 000 pieds/ha
- ✓ Taille : Guyot
- ✓ Vendanges manuelles
- ✓ Rendement 35 hl/ha
- ✓ Elevage en fût de Chêne



Localité :

Échezeaux, situé sur la côte de Nuits, est un nom qui se susurre à mi-voix, comme crypté par un secret bien gardé, d'exception et d'espérance. C'est toute la douceur d'un écheveau de soie qui n'en finirait pas de vous livrer ses caresses.

Le nom est celui d'un lieu-dit situé au-dessus de Clos Vougeot. Le village en 1131 s'appelait Flagy puis est devenu Flagiacum. A cette époque, c'était une annexe de Vosne. Certains pensent que ce village était composé de serfs qui battaient le blé en « flagellant » sur des aires en argile martelées, d'où un nom que l'on retrouve dans de nombreuses communes.

Ce bruit ne dérangeait pas les habitants de Gilly tout proche. Il faut se remettre en mémoire que Gilly, au VI^e siècle, s'étendait du haut de la côte jusqu'à Côteaux. Ce n'est que par la suite que les communes se sont modelées. En 1188, Flagey est une possession des moines de Saint Vivant. Des privilèges sont accordés aux habitants en 1332, 1336, 1359.

A la fin du XVIII^e siècle, le village fut acheté par Goux de la Berchère, conseiller d'état. Il faut attendre 1886 pour voir la commune s'adjoindre, dans sa dénomination, le nom de son appellation la plus renommée Echezeaux. Le nom devient alors Flagey Echezeaux.



Particularités et Atouts:

Les vignobles grimpent à 360 mètres ce qui est exceptionnel dans la côte pour des grands crus. La qualité des vins est due au fait qu'à cette hauteur, il existe des sols profonds tout à fait rarissimes, composés de cailloux et de limons. Ceci a certainement favorisé le classement en grand cru. Ce vin de très grande garde possède tout : de la rondeur, de la puissance et au fur et à mesure du vieillissement, il trouve son élégance et sa finesse. C'est le type même des grands bourgognes avec assez de caractère, de classe, il donne une impression de plénitude.

On a coutume de reconnaître au vin d'Echezeaux une finesse exquise, une belle vinosité avec un bouquet pénétrant d'aubépine et de violette.



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