



Domaine Delaporte
SANCERRE

Cul de Beaujeu 2016



Cépage : Pinot Noir 100 %

Le Terroir :

Ce toponyme est la déformation de « Clos de Beaujeu », clos de vigne défriché au haut Moyen-âge par les moines de Beaujeu pour le compte des chanoines du chapitre de la Cathédrale Saint-Etienne de Bourges qui possèdent la seigneurie de Chavignol. Ce coteau, au terroir exceptionnel, des marnes kimméridgiennes, est le seul du vignoble de Sancerre, avant le phylloxéra, à produire du vin réservé aux offices divins de la Cathédrale ou offert aux princes et archevêques. Ces vignes sont affermées par le chapitre aux vigneronns du village, avant d'être vendues comme bien national à la révolution. Le domaine est le seul à produire le « Cul de Beaujeu » en Pinot Noir.

Vinification :

Vendange manuelle en caissettes de 18kg.
40% de vendanges entières et 60% éraflés et triés manuellement sur table de tri avant la mise en cuve.
Macération d'environ 25 jours entre 18°C et 25°C.
Un remontage par jour pour humidifier le chapeau.
Aucun pigeage.
Fermentation malolactique 100% en fût de chêne
Elevé pendant 12 mois en barriques de 228 litres (25% fûts neufs, 25% d'un vin, 25% de deux vins et 25% de trois vins)
Pas de collage, ni de filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Robe sombre aux reflets bien jeunes.
Nez bien ouvert et très élégant, déroulant une aromatique complexe de fruits noirs et de touches mentholées, et mâtiné de notes de cuir noble et même de châtaigne.
L'équilibre de la bouche est somptueux, autant par sa matière noble que par sa finesse.
L'impact de la finale, toute en densité et en persistance, est remarquable.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - www.domaine-delaporte.com