Domaine Delaporte

SANCERRE

Cul de Beaujeu 2022



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 vignerons 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 12kg.
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

Domaine Delaporte

SANCERRE

Cul de Beaujeu 2022



Grape Variety: Pinot Noir 100%

The Terroir:

« Clos de Beaujeu »: a clos of vines established by the monks of Beaujeu in the Middle Ages. This slope of exceptional Kimmeridgian marl terroir was the only vineyars in Sancerre to produce wine before the arrival of phylloxera vine disease. The Domain is the only one producing some Cul de Beaujeu with the Pinot Noir variety.

Winemaking:

· The grapes are handpicked in small cases of 12kg, sorted on a table and then 100 per cent destemmed.
· Alcoholic fermentation in small stainless
· Steel vats lasts about twelve days; it is thermo controlled at 25°Celsius with daily manual pigeage, or punching down of the cap.
· Malolactic fermentation is carried out entirely in oak barrels that are one to five years old.
· The wine is bottled after twelve months of barrel ageing without filtration.

Tasting Notes:

Dark red with purple lights.
It expresses nice empyreumatic scents (toasted bread, cocoa, coffee) and delicate aromas of tapenade, blueberries, black cherries and pastry. A pleasant animal note also delights the nose.
The texture is ample with silky tanins giving a velvety feeling in the mouth. The palate offers aromas and texture of the blueberry tart but also crème brulée and wisky notes. Long retro-olfaction with crunchy red fruits overtones.

Food Paring:

To be served at 16° Celsius, the Cul de Beaujeu Rouge marries perfectly red meats, game and matured cheeses. It will reach its aromatic height within five years, though can certainly be laid down for five to ten years.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre -
France Tél : +33 (0)2 48 78 03 32
delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - www.domaine-