

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

ALOXE-CORTON

LE VIGNOBLE

La parcelle se situe sur le climat « Les Crapousuets ». Elle est exposée sud-est, à une altitude de 230 mètres, et repose à plat sur un sol argileux profond. Cette vieille vigne, issue du cépage Pinot Noir, a été plantée en 1960 à une densité de 10 000 pieds/ha sur une surface de 1 ha 24 ares.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en guyot poulard pour limiter les risques de maladies du bois (esca), puis ébourgeonnée au printemps. Elle est ensuite conduite de manière rigoureuse ; nous attachons au mieux chaque rameau afin d'espacer les raisins. Du débourrement à la véraison, nous luttons de manière raisonnée face aux risques de maladies cryptogamiques. Le sol est travaillé mécaniquement en cas de besoin. En juillet, un effeuillage manuel peut-être effectué et les entre-cœurs ou « gourmands » sont supprimés. Les raisins bénéficient ainsi d'un meilleur ensoleillement, sont mieux aérés et moins sensibles au botrytis cinerea.

LA VINIFICATION

Après un suivi précis de la maturité, les raisins sont vendangés à la main et transportés en petites caisses percées. La récolte arrive sur une table de tri vibrante où les insectes et les raisins secs sont éliminés. Les grappes sont ensuite vérifiées manuellement par quatre à six personnes pour retirer les éléments nuisibles à la qualité de la cuvée. La vendange est égrappée partiellement ou totalement selon le millésime et la qualité organoleptique des raisins. Les baies sont ensuite transférées en cuve à l'aide de tapis convoyeurs. Après 3 à 5 jours de macération à froid, la fermentation alcoolique commence. Pendant la phase active de fermentation, les cuves sont pigées jusqu'à trois fois par jour et/ou arrosées. Lorsque la fermentation ralentit, le travail se fait par infusion et avec l'aide de la thermorégulation des cuves. Les jus sont dégustés quotidiennement pour déterminer le jour optimal de decuvage.

Après 15 à 20 jours de macération, la cuve est decuvée. Après quelques semaines le vin est débourbé et transféré par gravité en barriques. Cette cuvée est élevée avec environ 30% de fûts neufs. Après 11 mois d'élevage, le vin est soutiré et assemblé dans des cuves inox thermorégulées. Après un minimum de 3 mois en cuve et en fonction de la dégustation, un collage peut être effectué pour affiner le vin si nécessaire. Le vin est ensuite mis en bouteille.

LE VIN

Déjà agréable dans sa jeunesse, elle s'apprécie encore mieux entre 3 et 10 ans. À déguster entre 12° et 15 °C, idéalement accompagné d'un carré d'agneau.

LA DEGUSTATION

L'Aloxe-Corton Village présente une robe limpide aux reflets rubis. Le nez est épicé et intense. En bouche, puissance et suavité se révèlent, avec de beaux tanins riches de leur terroir. Le vin s'exprime dans un style tout en finesse. Cette cuvée produit environ 5 000 bouteilles.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.