

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

BLAGNY

PREMIER CRU

Sous le Puits

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, dans la prestigieuse aire d'appellation Puligny-Montrachet, en limite de l'appellation Meursault. La parcelle est exposée à l'est, à une altitude de 350 mètres, au sommet du coteau de Puligny-Montrachet, sur un sol argilo-limoneux. Cette vigne, l'une des plus anciennes du domaine, issue du cépage Pinot Noir, a été plantée en 1946 à une densité de 10 000 pieds/ha sur une surface de 20 ares 50.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en cordon de Royat et guyot poulard en fonction de la vigueur du pied, 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 décuvage.

Après 15 à 20 jours de macération, la cuve est décuvée. Après quelques semaines le vin est débourbé et transféré par gravité en barriques. Cette cuvée est élevée avec environ 30 à 50% de fûts neufs. Après 18 mois d'élevage, le vin est soutiré et assemblé dans des cuves inox thermorégulées. Une fois les fûts assemblés, nous faisons un essai de collage avec du blanc d'œuf qui sera réalisé ou non en fonction de la dégustation. Le vin sera ensuite mis en bouteille.

LE VIN

Le Blagny « Sous le Puits » présente une robe grenat profonde et intense, avec un parfum puissant et épicé. En bouche, la structure est présente : le vin est ferme mais bien équilibré. Cette cuvée produit environ 900 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse, mais il s'apprécie encore mieux entre 5 et 15 ans. À déguster entre 12° et 15 °C, idéalement avec un bœuf bourguignon.



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