

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE-D'OR

Les Buées

LE VIGNOBLE

La vigne a été plantée en 2016. La parcelle en appellation régionale est située proche de l'appellation Chassagne-Montrachet. Elle est exposée au sud, à une altitude de 200 mètres. Elle repose sur un sol argileux profond.

Le terme « buées » fait référence à l'action de procéder à une grande lessive au début du XX^e siècle.

A proximité de cette parcelle se trouve en effet le lavoir de Fontaine Sot, autrefois utilisé pour « faire la buée ».

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en guyot poulard pour limiter les risques de maladies du bois (esca), puis ébourgeonnée au printemps afin de contrôler le rendement et aérer la végétation. 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.

LA VINIFICATION

Après un suivi précis de la maturité, les raisins sont vendangés à la main et transportés en cuverie dans de petits bacs. La vendange est légèrement foulée, puis pressée à l'aide d'un presseur pneumatique. Le lendemain les jus sont débourbés. Après commencement le mout est entonné par gravité. Il fermente en fûts de chêne.

Les 2/3 de la cuvée sont élevés dans un foudre de 22,8hL et le reste dans des fûts de 1 à 7 ans. Après 10 mois d'élevage sur lies fines en cave avec des batonnages réguliers, le vin est soutiré et assemblé. Il poursuit ensuite son élevage en cuve inox pendant quelques semaines, avec une quantité de lies ajustée selon les millésimes. Plusieurs essais de collage (caséine/bentonite) seront réalisés et la meilleure modalité sera appliquée sur l'ensemble de la cuvée. Le vin est enfin mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Bourgogne Côte d'Or présente une robe brillante et limpide, avec un parfum agréable. La bouche est fraîche et légèrement grasse.

Cette cuvée est produite à environ 4 500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster dans sa jeunesse, mais il s'exprimera encore mieux après 3 ans. À servir entre 11 et 13 °C, à l'apéritif.



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