

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE D'OR

Pinot Noir

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe sur le climat de Fontaine Sot, en aire d'appellation régionale de la commune de Chassagne-Montrachet. La parcelle, exposée au sud à une altitude de 230 mètres, repose à plat sur un sol argileux. Cette vieille vigne, issue du cépage Pinot Noir, a été plantée en 1978 à une densité de 10 000 pieds/ha, sur une surface de 31 ares 56.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en cordon de Royat pour limiter le rendement, 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 et seulement 1/3 des rangs est enherbé pour faciliter le passage du tracteur lors des traitements.

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, 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 sans fûts neufs, uniquement avec des tonneaux ayant déjà contenus un ou plusieurs vins du domaine. Après 11 mois d'élevage, le vin est soutiré et assemblé dans des cuves inox thermorégulées. Après un minimum de trois mois en cuve et en fonction de la dégustation, un collage peut être effectué pour affiner le vin si nécessaire, avant la mise en bouteilles.

LE VIN

Le Bourgogne Rouge présente une robe limpide aux reflets rouges velours. Le nez évoque les mûres fraîches, tandis que la bouche révèle des éclats de fruits et des tanins fins qui soulignent le charme du Pinot Noir. Cette cuvée produit environ 1 000 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il se déguste idéalement à 15 °C, accompagné d'un fromage de la région, comme le Délice de Pommard.



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