

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU La Boudriotte

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au cœur de l'appellation Chassagne-Montrachet, près du Premier Cru Morgeot. La parcelle, exposée à l'est et située à une altitude de 225 mètres, repose sur des sables argileux, la partie supérieure étant plus calcaire. Cette vieille vigne, issue du cépage Pinot Noir, a été plantée en 1941 à une densité de 10 000 pieds/ha sur une surface de 19 ares 30.

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 Chassagne-Montrachet Premier Cru La Boudriotte présente une robe intense et profonde. Le nez est subtil et délicat. L'attaque en bouche est précise, le boisé fondu, et la finale délicate. Cette cuvée produit environ 950 bouteilles chaque année.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, elle se révèle encore mieux entre 4 et 10 ans. Servir de 12° à 15 °C, idéalement avec une pièce de bœuf.



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

32 rue de la Chatenière - 21190 SAINT-AUBIN - 03 80 21 30 74 - contact@larue-vins.com

www.larue-vins.com