

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET

LE VIGNOBLE

Notre cuvée de Chassagne-Montrachet Village est composée de cinq parcelles. La plus grande se situe dans le climat de La Canotte, près du Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Les autres parcelles se trouvent dans les climats Dessous les Mues, Clos Bernot et La Cannière.

Exposées à l'est et situées à une altitude de 230 mètres, ces parcelles reposent à plat sur un sol argileux parsemé de petites pierres calcaires. Ces vignes, issues du cépage Chardonnay, ont été plantées à partir de 1977, avec de nouvelles plantations en 2008, 2010, 2014 et 2018, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur une surface totale de 83 ares 53.

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 pressoir pneumatique. Le lendemain les jus sont débourbés. Après commencement le mout est entonné par gravité. Il fermente en fûts de chêne.

La cuvée est entièrement élevée en barriques de 228 à 400 litres, dont environ 20 % sont renouvelés chaque année. Après 11 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 mois, 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 finalement mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Chassagne-Montrachet Village se distingue par une robe limpide et brillante. Le nez exprime un boisé discret et révèle des notes de fleurs blanches. L'attaque en bouche est ronde, le vin développe du volume et se termine sur une finale équilibrée. Cette cuvée produit environ 4 500 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il se révèle encore mieux entre 3 et 10 ans. Servir entre 11° et 13°, idéalement avec une pochouse



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