

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

CORTON-PERRIÈRES GRAND CRU

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe sur le prestigieux climat « Les Perrières » (ancien lieu où l'on exploitait la pierre calcaire). La parcelle, exposée sud-est et située à une altitude de 270 mètres, repose à mi-coteau sur un sol composé de limon, d'argile et de pierre calcaire. Cette vieille vigne, issue du cépage Pinot Noir, a été plantée en 1946 à une densité de 10 000 pieds/ha sur une surface de 15 ares 80.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en guyot poulard pour limiter les risques de maladies du bois (esca), puis ébourgeonnée au printemps pour 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 principalement à l'aide d'une chenille pour limiter le tassement du sol. Depuis 2023, cette vigne n'est plus rognée mais tressée afin de limiter l'apparition des entre-cœurs et de réduire la taille des raisins.

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 decuvage.

Après 15 à 20 jours de macération, la cuve est decuvée. 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 Corton Perrières présente une robe profonde et intense. Le nez s'ouvre sur des notes de violette et d'épices douces. En bouche, le vin est parfaitement équilibré. Les tanins de ce grand terroir sont enrobés dans une texture soyeuse et le boisé fondu apporte un charme discret et élégant. La finale est persistante et envoûtante. Cette cuvée produit environ 700 bouteilles.

LA DEGUSTATION

À apprécier de 5 à 15 ans. Servir à 15°C, avec une dose d'émotion !



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