

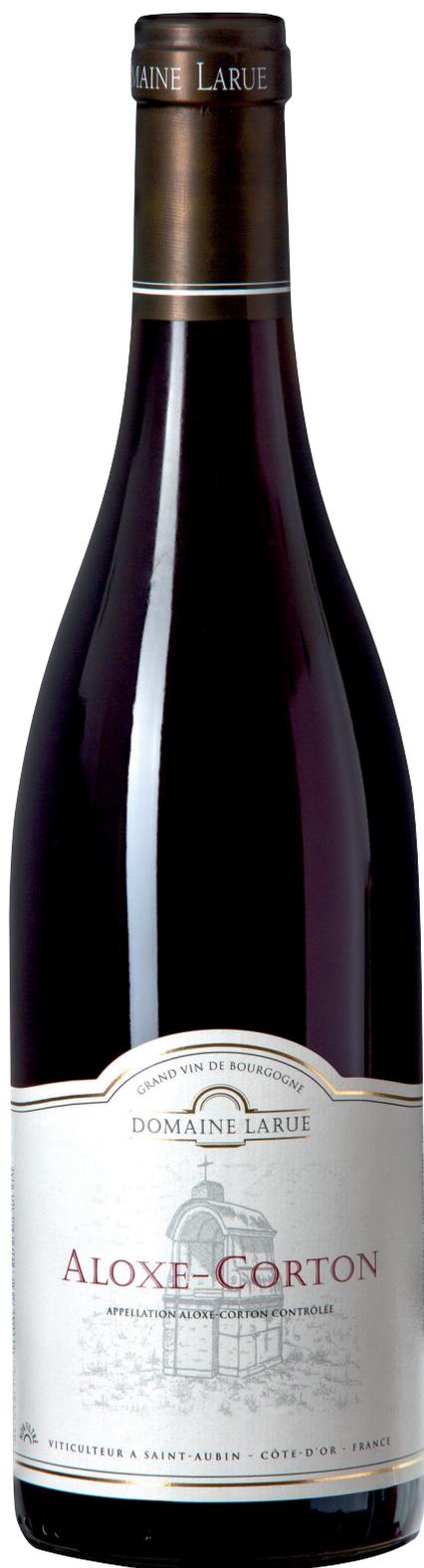


DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

32 RUE DE LA CHATENIÈRE - 21190 SAINT-AUBIN

03 80 21 30 74 - dom.larue@wanadoo.fr



ALOXE-CORTON

LE VIGNOBLE

La parcelle se situe sur le climat « Les Crapousuets ». Elle est exposée sud/est, à une altitude de 220 mètres, et repose à plat sur un sol argileux profond. La terre y est lourde et grasse. Ces vieilles vignes issues du cépage pinot noir ont été plantées en 1960 à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 1 ha 24.

LA VITICULTURE

Taillée en Guyot simple, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est travaillé mécaniquement (butté, débütté, griffé) et la lutte contre les maladies est réalisée en culture biologique. En juillet, un effeuillage est effectué à la main. Les entre cœurs ou « gourmands » sont éliminés. Les raisins profitent alors de l'ensoleillement. Le cep est plus aéré et les grappes plus saines.

LA VINIFICATION

Après un suivi de maturité précis, les raisins sont vendangés à la main et conduits en cuverie dans de petites caisses percées. La récolte arrive sur une table de tri vibrante où les insectes et les grumes sèches sont éliminés. Le raisin tombe sur un tapis où quatre à six personnes enlèvent les grappes nuisibles à la qualité de la cuvée. La vendange est partiellement égrappée. 20 à 30% de grappes entières pourront constituer la cuvée. Les baies de raisins sont convoyées à la cuve par des tapis. Après trois à cinq jours de macération à froid, la fermentation alcoolique commence. Pendant la phase active de fermentation, la vendange est pigée 3 fois par jour. Ensuite la fermentation se ralentit, c'est une période d'affinage. Les jus sont dégustés chaque jour. Au terme de quinze à vingt jours, le marc est écoulé au pressoir. Les jus de goutte sont débourbés et entonnés par gravité. La cuvée est entièrement logée en barriques, dont 30 % renouvelés chaque année. Après 12 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé en cuve inox thermorégulée pour un complément d'élevage d'environ 6 mois. Un léger collage précède la mise en bouteilles.

LE VIN

L'Aoxe-Corton a une robe limpide, aux reflets rubis. Le nez est épicé et intense. En bouche, puissance et suavité se révèlent, avec de beaux tanins, riches de leur terroir. Le vin s'exprime dans un style tout en finesse. Cette cuvée produit environ 6000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez boire cet Aoxe-Corton dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 3 à 10 ans. À déguster de 12° à 15° sur un carré d'agneau.