

DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

32 RUE DE LA CHATENIÈRE - 21190 SAINT-AUBIN
03 80 21 30 74 - dom.larue@wanadoo.fr



BLAGNY PREMIER CRU Sous Le Puits

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, en limite de l'appellation Meursault.

La parcelle exposée à l'est, à une altitude de 350 mètres, repose au sommet du coteau de Puligny-Montrachet sur un sol argilo-calcaire profond. Cette vigne, une des plus anciennes du domaine, issue du cépage pinot noir, a été plantée en 1946 à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 20 ares 50.

LA VITICULTURE

Taillée en Cordon de Royat, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est travaillé mécaniquement (butté, débuté, griffé).

Durant l'été, 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 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. 30 à 50 % 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 ayant déjà contenu une récolte. 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

Le blagny «Sous le Puits» a une robe grenat profonde et intense, un parfum puissant et épicé.

En bouche, la structure est là ! Le vin est ferme mais bien équilibré. Cette cuvée produit environ 900 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 5 à 15 ans.

À déguster de 12° à 15° avec une pièce de sanglier du terroir !