

DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



CHASSAGNE-MONTRACHET

PREMIER CRU

La Boudriotte

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au cœur de l'appellation, près du premier cru « Morgeot ». La parcelle, exposée à l'est à une altitude de 230 mètres, repose en coteau sur un sol argilo-calcaire profond. La terre y est fine et légère. Cette vieille vigne issue du cépage pinot noir a été plantée en 1941 à une densité de 10 000 pieds/ha sur la surface de 19 ares 30.

LA VITICULTURE

Taillée en Guyot simple, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est labouré légèrement et un tiers de la parcelle est enherbé.

Durant l'été, la lutte contre les maladies est réalisée de manière 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 Chassagne-Montrachet premier cru la Boudriotte a une robe intense et profonde

Le nez est subtil et délicat. L'attaque en bouche est précise, le boisé fondu, la finale est délicate.

Cette cuvée produit environ 950 bouteilles chaque année.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 4 à 10 ans.

À déguster de 12° à 15°, avec une pièce de bœuf.