

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

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe sur le climat « La Canotte », près du Grand Cru Criots Batard-Montrachet, et aussi à proximité du village de Chassagne-Montrachet, sur les climats « Dessous les Mues », « Clos Bernot », et « La Canière »
Les parcelles exposées à l'est à une altitude de 230 mètres, reposent à mi-coteau sur un sol argilo calcaire. La terre y est fine et légère.
Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées à partir de 1977. De nouvelles parcelles constituent une grande partie de la cuvée. Les plantations se sont succédé en 2008/2010/2014 et 2018, à une densité de 10 000 pieds/ha sur la surface de 83 ares 53.

LA VITICULTURE

Taillée en Guyot simple, 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 de manière raisonnée.

LA VINIFICATION

Après un suivi de maturité précis, les raisins sont vendangés à la main et conduits en cuverie dans de petits bacs.
La vendange est légèrement foulée, les jus s'écoulent dans un pressoir pneumatique et sont débourbés. Après entonnage par gravité, le mout fermente en fûts de chêne.
La cuvée est entièrement logée en barrique dont 20% renouvelés chaque année. Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Chassagne-Montrachet village a une robe limpide et brillante. Le nez exprime un boisé discret et révèle des notes de fleurs blanches.
L'attaque en bouche est ronde, avec du volume et un bel équilibre en finale. Cette cuvée produit environ 4500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 4 à 7 ans.
À déguster de 11° à 13° avec une pochouse.