

DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



CORTON GRAND CRU Les Perrières

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe sur le prestigieux climat « Les Perrières » (Ancien lieu où on exploitait la pierre calcaire).

La parcelle exposée au Sud Est à une altitude de 240 mètres, repose à mi coteau, sur un sol calcaire. La terre y est fine et légère.

Cette vieille vigne issue du cépage pinot noir a été plantée en 1946, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 15 ares 80.

LA VITICULTURE

Taillée en Guyot simple, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est travaillé manuellement, à la chenille ou avec l'aide du cheval. La lutte contre les maladies est réalisée en culture biologique. En juillet, un effeuillage est réalisé 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 barrique dont 50 % 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

Le Corton Perrières à une robe profonde et intense.

D'abord sur des notes de violette, le nez s'ouvre sur les épices douces.

La bouche est tout en équilibre. Les tanins de ce grand terroir sont enrobés dans une texture soyeuse. Le boisé fondu apporte un charme discret et élégant. La finale est persistante et envoûtante.

Cette cuvée produit environ 600 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez l'apprécier dans 5 à 15 ans.

À déguster de 12° à 15° avec une dose d'émotion !