

DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



PULIGNY-MONTRACHET PREMIER CRU La Garenne

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny. Quatre parcelles exposées à l'est à une altitude de 330 mètres, reposent en coteau sur un sous-sol composé de dalles calcaires. En surface la terre fine est mélangée à une multitude de pierres blanches.

Après un labour, on y trouve facilement des coquillages fossilisés. Ces vieilles vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées en 1946/1950/1963 et 1975, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 59 ares 83.

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 fût de chêne dont 20 % renouvelés chaque année.

Après 12 mois d'élevage en barrique sur lies fines, le vin est assemblé en cuve inox thermorégulée pour un affinage d'environ 6 mois.

Un collage et une légère filtration précèdent la mise en bouteilles.

LE VIN

Le Puligny-Montrachet 1^{er} cru La Garenne a une robe cristalline aux reflets or vert. Au nez, il révèle un boisé discret, vanillé. L'attaque en bouche est tendre et légère. Le vin développe ensuite un beau volume, avant une finale longue et précise. Cette cuvée produit environ 4 000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

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

À apprécier de 11° à 13° avec un homard.