

DOMAINE LARUE

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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



SAINT AUBIN PREMIER CRU Sur Le Sentier du Clou

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au cœur de l'appellation, entre le petit hameau de Gamay et le village de Saint-Aubin. Les parcelles exposées à l'est, à une altitude de 280 mètres, reposent en coteau sur un sol argilo-calcaire. Ces vignes issues du cépage pinot noir ont été plantées entre 1966 et 2018, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur la surface de 1 ha 35 ares.

LA VITICULTURE

Taillée en Cordon de Royat, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Ici, les terres sont légères et sensibles à l'érosion. Un labour peu profond est pratiqué afin d'éliminer l'herbe. Durant l'été, la lutte contre les maladies est réalisée de manière raisonnée. En juillet, un effeuillage est effectué à la main. Les entre cœurs ou « gourmands » sont éliminés. Les grappes 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. 20 à 30% 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 30 % 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 Saint-Aubin 1^{er} cru Sur Le Sentier du Clou a une robe rubis intense et profonde, un nez de fruits frais avec un boisé présent mais charmeur. En bouche, la texture est soyeuse. Les tanins tendres enrobent le palais et donnant du volume.

Cette cuvée produit environ 6000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 2 à 7 ans.

À déguster de 12° à 15° avec une gigole de Chevreuil.