

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 Les Eduens

LE VIGNOBLE

Les parcelles exposées au sud/sud-ouest à une altitude de 350 mètres reposent à mi coteau sur un sol calcaire.

Ces vignes issues du cépage pinot noir ont été plantées entre 1973 et 1980, à une densité de 10 000 pieds/ha sur la surface de 1 ha 08 ares.

Les Eduens vivaient dans la région au 1^{er} siècle avant JC. Leur capitale était Bibracte.

LA VITICULTURE

Taillée en Cordon de Royat, puis ébourgeonnée au printemps, la vigne est conduite de manière rigoureuse. Le sol est travaillé mécaniquement (butté, débuté, griffé) ou enherbé selon la vigueur des parcelles.

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 totalement égrappée.

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 Saint-Aubin Les Eduens a une robe rubis limpide. Au nez, le cépage pinot noir se révèle. Les fruits rouges exaltent les papilles. En bouche, la cuvée s'exprime sur des tanins souples et frais ; c'est un vin de plaisir immédiat ! Cette cuvée produit environ 5000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse.

À apprécier de 13° à 15° sur un filet de lieu jaune à la plancha.