

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 Murgers des Dents de Chien

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe dans la partie sud de Saint-Aubin, en limite de l'appellation Puligny-Montrachet, tout près du grand cru Montrachet.

Constitué de cinq parcelles exposées au sud, à une altitude moyenne de 340 mètres, le vignoble repose à mi coteau sur un sol très calcaire. La roche affleure le sol et forme des crocs ressemblant à des dents de chien. Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées à partir de 1946 sur un oasis de terre. Les plantations se sont ensuite succédées en 1964/1972 /1990. La dernière parcelle a vu le jour en 1997.

La densité de plantation est de 10 000 pieds/ha. La surface totale est de 1 ha 12.

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 complément d'élevage d'environ 6 mois.

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

LE VIN

Le saint-aubin premier cru Murgers des Dents de Chien a une robe scintillante avec des reflets verts. Il développe toujours des notes très minérales qu'il puise dans son terroir. La bouche s'exprime tout d'abord en finesse puis gagne en intensité. La finale est riche et élogieuse.

Cette cuvée produit environ 7 000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 4 à 10 ans.

À déguster de 11° à 13°, avec des langoustines juste saisies.