

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 Sous Roche Dumay

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au-dessus du hameau de Gamay, sous la Roche Dumay, qui domine le village.

Constitué de sept parcelles, exposées au sud-est à une altitude moyenne de 340 mètres, le vignoble repose à mi coteau sur un sol de marne blanche à dominante calcaire.

Ces vignes issues du cépage chardonnay ont été plantées à partir de 1952. Les plantations se sont ensuite succédées en 1969/1973/1985/1994 et se terminent en 2020, à une densité de 10000 pieds/ha, sur la surface de 94 ares 25.

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.

La cuvée est entièrement logée en barrique dont 20% renouvelées chaque année. Après 10 mois d'élevage sur lies fines, le vin est assemblé, collé et mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Saint-Aubin premier cru Sous Roche Dumay a une robe lumineuse, des reflets verts et un parfum à la minéralité très marquée (silex, pierre à fusil).

La bouche révèle beaucoup de chair, de la structure. C'est un vin de caractère. Cette cuvée produit environ 6000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pourrez le boire dans sa jeunesse mais encore mieux l'apprécier dans 3 à 5 ans.

À déguster de 11° à 13° avec un saumon mariné.