

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

MEURSAULT

Au Murger de Monthelie

LE VIGNOBLE

Ce climat de Meursault, Au Murger de Monthelie, est situé aux confins de trois appellations : Meursault, Monthelie et Auxey-Duresses. Son nom fait référence aux tas de pierres présents autour des vignes. La parcelle, exposée au sud-ouest et située à une altitude de 250 mètres. Elle repose sur un sol peu profond, surtout sur la partie supérieure où les dalles calcaire affleurent rapidement. Cultivée en Chardonnay, la vigne a été plantée en 1929, sur une surface d'un peu moins de 30 ares.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en guyot poulard pour limiter les risques de maladies du bois (esca), puis ébourgeonnée au printemps afin de contrôler le rendement et aérer la végétation. Elle est ensuite conduite de manière rigoureuse ; nous attachons au mieux chaque rameau afin d'espacer les raisins. Du débourrement à la véraison, nous luttons de manière raisonnée face aux risques de maladies cryptogamiques. Le sol est travaillé mécaniquement en cas de besoin.

LA VINIFICATION

Après un suivi précis de la maturité, les raisins sont vendangés à la main et transportés en cuverie dans de petits bacs. La vendange est légèrement foulée, puis pressée à l'aide d'un presseur pneumatique. Le lendemain les jus sont débourbés. Après ensemencement le mout est entonné par gravité. Il fermente en fûts de chêne.

La cuvée est entièrement élevée en barriques de 228 à 400 litres, dont environ 20 % sont renouvelées chaque année. Après 16 mois d'élevage sur lies fines en cave avec des batonnages réguliers, le vin est soutiré et assemblé. Il poursuit ensuite son élevage en cuve inox pendant quelques mois, avec une quantité de lies ajustée selon les millésimes. Plusieurs essais de collage (caséine/bentonite) seront réalisés et la meilleure modalité sera appliquée sur l'ensemble de la cuvée. Le vin est finalement mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Meursault Au Murger de Monthelie se distingue par une robe or pâle, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs blanches au nez. La bouche allie richesse et fraîcheur, avec du volume et une belle longueur. Cette cuvée produit environ 1200 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il se révèle encore mieux entre 3 et 15 ans. Servir entre 11° et 13°, idéalement avec une volaille à la crème.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.