

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE



PULIGNY-MONTRACHET

PREMIER CRU

La Garenne

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny. Quatre parcelles exposées à l'est, à une altitude de 350 mètres, reposent en coteau sur un sous-sol composé de dalles calcaires. En surface, la terre fine est mêlée à une multitude de pierres blanches. Après un labour, on y trouve facilement des coquillages fossilisés.

Ces vieilles vignes, issues du cépage Chardonnay, ont été plantées en 1938, 1950, 1963 et 1975, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur une surface totale de 59 ares 83.

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 pressoir 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 renouvelés chaque année. Après 11 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 Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne se distingue par une robe cristalline aux reflets or-vert. Au nez, il révèle un boisé discret et vanillé. L'attaque en bouche est tendre et légère. Le vin développe ensuite un beau volume avant une finale longue et précise. Cette cuvée produit environ 4 000 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il se révèle encore mieux entre 3 et 15 ans. Servir entre 11° et 13°, idéalement accompagné d'un homard.

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