

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE



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

PULIGNY-MONTRACHET

PREMIER CRU

Sous le Puits

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, à la frontière de l'appellation Meursault. Composé de cinq parcelles exposées à l'est et situées à une altitude de 350 à 380 mètres, il se trouve au sommet de l'appellation Puligny-Montrachet, sur un sol argilo-limoneux profond. Ces vignes, issues du cépage Chardonnay, ont été plantées de 1930 à 1982, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur une surface totale de 1 ha 88.

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 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 Sous le Puits se distingue par une robe limpide et brillante et un parfum beurré et épicé. La bouche est ronde et voluptueuse, avec une expression rappelant le style de Meursault et la typicité de son terroir. Cette cuvée produit environ 6 000 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il se révélera encore mieux entre 3 et 15 ans. Servir entre 11 et 13 °C, idéalement accompagné d'un sandre au beurre blanc.