

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

PULIGNY-MONTRACHET

Le Trézin

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe près du hameau de Blagny, sur la partie haute du vignoble de Puligny-Montrachet. Vous pourrez y découvrir l'oratoire Saint-Charles (1740), emblème du domaine. Les parcelles sont exposées à l'est et situées à une altitude de 350 mètres. Elles reposent sur un coteau composé d'un sol argilo-limoneux recouvert de nombreuses pierres blanches. Le Trézin est le seul Puligny-Montrachet village situé au-dessus ou à la même altitude que les parcelles classées en premier cru. Ces vignes, issues du cépage Chardonnay, ont été plantées en 1952, 1964 et 1969, à une densité de 10 000 pieds/ha. Puis plus récemment en 2024, nous avons replanté 50 ares à 14 000 pieds/ha. Nous avons procédé ainsi afin d'augmenter la concurrence entre les pieds de vigne et produire des raisins plus petits, mais de meilleure qualité. La surface totale est de 1 ha 27 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 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 Le Trézin se distingue par une robe limpide et brillante et un parfum frais et discret. En bouche, il révèle une belle fermeté et une expression masculine. Cette cuvée produit environ 6 000 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il s'apprécie encore mieux entre 3 et 15 ans. Servir entre 11° et 13°, idéalement avec des sushis.



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

32 rue de la Chatenière - 21190 SAINT-AUBIN - 03 80 21 30 74 - contact@larue-vins.com

www.larue-vins.com