

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN PREMIER CRU

Murgers des Dents de Chien

LE VIGNOBLE

Ce terroir se situe dans la partie sud de Saint-Aubin, à la limite de l'appellation Puligny-Montrachet et tout près du grand cru Montrachet. Il est composé de six parcelles exposées au sud, à une altitude moyenne de 320 à 375 mètres, s'étendant de mi-coteau jusqu'au sommet de l'appellation. Le sol se compose d'argile, de limon, de sable et de calcaire. La roche calcaire affleure, obligeant les racines à se frayer un chemin à travers les pierres, ce qui confère au vin son caractère unique. Les murs de pierres ont été construits avec celles extraites de la vigne avant plantation. Sur le dernier rang du mur, les pierres sont dressées verticalement, rappelant des crocs de chien, d'où le nom du climat.

Ces vignes, issues du cépage Chardonnay, ont été plantées à partir de 1946 sur une oasis de terre. D'autres plantations ont suivi en 1947, 1964, 1972, 1990, et la dernière parcelle a été plantée en 1997. La densité de plantation est de 10 000 pieds/ha.

La surface totale de 1,12 ha fait de notre domaine le troisième plus grand producteur de ce climat.

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 ensuite mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Saint-Aubin Premier Cru Murgers des Dents de Chien se distingue par une robe scintillante aux reflets verts et un nez marqué par la minéralité de son terroir. La bouche s'ouvre sur la finesse puis gagne en intensité, avec une finale riche et élogieuse. Cette cuvée produit environ 7 000 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 de langoustines juste saisies.



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