

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE



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

SAINT-AUBIN

PREMIER CRU

En Remilly

LE VIGNOBLE

Située dans la partie sud de Saint-Aubin, à proximité de l'appellation Chassagne-Montrachet et tout près du grand cru Montrachet, la parcelle En Remilly repose à mi-coteau, à 300 mètres d'altitude, sur un sol argilo-limoneux, sableux et très calcaire, parsemé de nombreuses pierres blanches. La vigne, issue du cépage Chardonnay, a été plantée en 2023 à une densité de 10 000 pieds/ha.

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 enfin mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Saint-Aubin Premier Cru En Remilly séduit par sa robe claire et son nez d'une grande pureté, dominé par des notes minérales. La bouche, tendue et droite, reflète l'élégance et la finesse du terroir.

La cuvée est produite à hauteur d'environ 2 400 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, il atteindra son plein potentiel entre 4 et 7 ans. Servir entre 11° et 13°, idéalement accompagné d'un carpaccio de Saint-Jacques.