

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN

PREMIER CRU

La Chatenière

LE VIGNOBLE

Ce terroir emblématique de l'appellation se situe dans le hameau de Gamay.

La parcelle, exposée plein sud, à une altitude de 275 mètres, est implantée sur une forte pente. Elle repose sur un sol composé d'argile, de limon et de sable, reposant sur des dalles calcaires proches de la surface (environ 30 cm).

Cette vigne de Chardonnay a été plantée en 2011, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur une surface de 15 ares 64.

La parcelle était vierge de toute culture depuis 70 ans.

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. Le sol est travaillé mécaniquement à l'aide d'une chenille ou d'un treuil car la vigne est tellement pentue que c'est le seul matériel qui peut réaliser ce travail. Du débourrement à la véraison, nous luttons contre les maladies cryptogamiques de manière biologique.

LA VINIFICATION

Après un suivi précis de la maturité, les raisins sont vendangés à la main et transportés par les porteurs à la cuverie. 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 16 mois d'élevage sur lies fines en fûts avec des batonnages réguliers, le vin est soutiré et assemblé. Il poursuit ensuite son élevage en cuve inox pendant quelques semaines. 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

La robe est brillante et présente de beaux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des notes de gousse de vanille, puis de fleurs blanches, avant de laisser place à une agréable note mentholée. La bouche est riche et tendue, avec une longue finale minérale et pure. Cette cuvée est produite à environ 800 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster dans sa jeunesse, mais il s'exprimera encore mieux après 3 à 15 ans. À servir entre 11 et 13 °C, idéalement accompagné d'un ris de veau poêlé.



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