

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN

PREMIER CRU

Les Champlots

LE VIGNOBLE

Les parcelles sont situées en haut de coteau, exposées sud et sud-ouest, à une altitude d'environ 340 mètres.

Elles reposent sur un sol argilo-limoneux à une altitude de 330 mètres.

Ces vignes de Chardonnay ont été plantées en 1990 et 2011, avec le porte-greffe 161-49. Ce porte-greffe étant fortement affecté par des problèmes de dépérissement depuis 2019, de nombreux repiquages ont été nécessaires sur la parcelle, entraînant une faible production. La densité de plantation est de 10 000 pieds/ha, pour une surface totale de 37 ares 22.

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 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 10 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 semaines, 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 Saint-Aubin Premier Cru Les Champlots présente une robe limpide, presque cristalline. Le nez s'exprime sur des notes de tilleul, puis de fleurs blanches, qui prennent une belle ampleur. La bouche est ciselée, à l'image d'une pierre calcaire de Bourgogne, exprimant toute la fraîcheur du terroir. Cette cuvée est produite à environ 2 500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster dans sa jeunesse, mais il s'exprimera encore mieux après 3 à 10 ans. À servir entre 11 et 13 °C, idéalement accompagné d'un brochet en Bellevue.



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