

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN

PREMIER CRU

Les Combes

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe dans la partie sud de Saint-Aubin, en limite de l'appellation Chassagne-Montrachet.

La cuvée est constituée de trois parcelles exposées au sud, à une altitude d'environ 240 mètres, reposant dans la combe qui s'ouvre sur le village de Saint-Aubin.

Le sol est composé d'argiles et d'alluvions rouges dans la partie basse. Dans la partie supérieure, les vignes reposent sur un sol plus pauvre et plus calcaire.

Ces vignes de Chardonnay ont été plantées en 1985, puis plus récemment en 2014 et 2019. Les deux premières parcelles, représentant environ 55 ares, sont plantées à une densité de 10 000 pieds/ha, tandis que la parcelle la plus récente (2019) est plantée 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.

Un petit ruisseau, « La Planchotte », traverse les parcelles.

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 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 enfin mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Saint-Aubin Premier Cru Les Combes présente une robe limpide et brillante.

Le nez s'exprime rapidement, avec élégance. La bouche est ronde et grasse, et le vin se livre dans une grande finesse.

Cette cuvée est produite à environ 5 000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster jeune, mais il s'exprimera encore mieux après 3 à 10 ans.

À servir entre 11 et 13 °C, idéalement sur une viande blanche, pourquoi pas un chapon.



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