

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE



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

SAINT-AUBIN

PREMIER CRU

Les Cortons

LE VIGNOBLE

Ce terroir se situe à proximité du Premier Cru En Remilly, au cœur des grands terroirs de Saint-Aubin. La parcelle, exposée sud-est à une altitude d'environ 300 mètres, est implantée à mi-coteau sur un sol argilo-calcaire légèrement rouge. La terre y est fine et riche en petites pierres.

Cette vigne de Chardonnay a été plantée en 1992, avec le porte-greffe 161-49.

Ce porte-greffe étant fortement touché par des problèmes de dépérissement depuis 2019, de nombreux repiquages ont été nécessaires sur la parcelle, entraînant une faible production pendant de nombreuses années. La densité de plantation est de 10 000 pieds/ha, pour une surface totale de 48 ares 20.

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 finalement mis en bouteille après une légère filtration.

LE VIN

Le Saint-Aubin Premier Cru Les Cortons présente une robe limpide et brillante et un nez ouvert aux notes épicées. En bouche, après une attaque fraîche, il développe des notes d'agrumes, avec une finale élégante.

Cette cuvée est produite à environ 2500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster dans sa jeunesse, mais il s'exprimera encore mieux après 4 à 7 ans. À servir entre 11 et 13 °C, idéalement accompagné d'un gratin d'écrevisses.