

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT AUBIN

PREMIER CRU

Sous Roche Dumay

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au-dessus du hameau de Gamay, sous la Roche Dumay, qui domine le village. Constitué de sept parcelles, exposées sud-est à une altitude moyenne de 340 mètres, le vignoble repose sur la partie supérieure du coteau de Saint-Aubin. Les vignes situées dans la partie inférieure du climat sont plantées sur un sol argilo-calcaire, où la roche mère peut parfois affleurer à environ 30 cm.

Dans la partie supérieure du climat, les vignes reposent sur un sol argilo-limoneux sableux, parsemé de petites pierres. Ces vignes de Chardonnay ont été plantées à partir de 1952. Les plantations se sont ensuite succédées en 1969, 1973, 1985 et 1994, avec une densité moyenne de 10 000 pieds/ha. La dernière réalisation en 2020 est plantée à 14 000 pieds/ha dans le but d'augmenter la concurrence entre les pieds de vignes et de produire de plus petits raisins mais de meilleure qualité. La surface totale représente 94 ares 25.

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 Sous Roche Dumay présente une robe lumineuse aux reflets verts, avec un nez à la minéralité très marquée (silex, pierre à fusil).

La bouche révèle beaucoup de chair et de structure. C'est un vin de caractère, taillé pour la garde. Cette cuvée est produite à environ 6 000 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster dans sa jeunesse, mais il s'exprimera pleinement après 3 à 10 ans. À servir entre 11 et 13 °C, idéalement accompagné d'un saumon mariné.



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