

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT AUBIN

PREMIER CRU

Sur le Sentier du Clou

LE VIGNOBLE

Le terroir se situe au cœur de l'appellation, entre le petit hameau de Gamay et le village de Saint-Aubin. Les parcelles exposées à l'est, à une altitude de 300 mètres, reposent en coteau sur un sol d'argile, limon, sable et calcaire. Ces vignes issues du cépage pinot noir ont été plantées entre 1966 et maintenant. A partir de 2018, sur 50 ares, nous avons replanté 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.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en cordon de Royat et guyot poulard en fonction de son âge, puis ébourgeonnée au printemps. 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.

En juillet, un effeuillage manuel peut-être effectué et les entre-cœurs ou « gourmands » sont supprimés. Les raisins bénéficient ainsi d'un meilleur ensoleillement, sont mieux aérés et moins sensibles au botrytis cinerea.

LA VINIFICATION

Après un suivi précis de la maturité, les raisins sont vendangés à la main et transportés en petites caisses percées. La récolte arrive sur une table de tri vibrante où les insectes et les raisins secs sont éliminés. Les grappes sont ensuite vérifiées manuellement par quatre à six personnes pour retirer les éléments nuisibles à la qualité de la cuvée. La vendange est égrappée partiellement ou totalement selon le millésime et la qualité organoleptique des raisins. Les baies sont ensuite transférées en cuve à l'aide de tapis convoyeurs. Après 3 à 5 jours de macération à froid, la fermentation alcoolique commence. Pendant la phase active de fermentation, les cuves sont pigées jusqu'à trois fois par jour et/ou arrosées. Lorsque la fermentation ralentit, le travail se fait par infusion et avec l'aide de la thermorégulation des cuves. Les jus sont dégustés quotidiennement pour déterminer le jour optimal de décuve.

Après 15 à 20 jours de macération, la cuve est décuvee. Après quelques semaines le vin est débourbé et transféré par gravité en barriques. Cette cuvée est élevée avec environ 30% de fûts neufs. Après 11 mois d'élevage, le vin est soutiré et assemblé dans des cuves inox thermorégulées. Après un minimum de 3 mois en cuve et en fonction de la dégustation, un collage peut être effectué pour affiner le vin si nécessaire. Le vin est ensuite mis en bouteille.

LE VIN

Le Saint-Aubin 1^{er} Cru Sur le Sentier du Clou présente une robe rubis intense et profonde. Le nez révèle des fruits frais avec un boisé présent mais charmeur. En bouche, la texture est soyeuse et les tanins tendres enrobent le palais, offrant du volume et de l'équilibre. Cette cuvée produit environ 5 000 bouteilles.

LA DEGUSTATION

Déjà agréable dans sa jeunesse, elle s'apprécie encore mieux entre 2 et 7 ans. Servir de 12° à 15 °C, idéalement avec une gigole de chevreuil.



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