

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN

LE VIGNOBLE

Plusieurs terroirs constituent cette cuvée. La vigne implantée sur le climat de Champ Tirant est située en bas de coteau, sur une pente très marquée, exposée sud-est. Elle repose sur un sol argilo-calcaire, d'une profondeur plutôt faible, à une altitude de 300 à 350 mètres.

La seconde parcelle, située sur le climat du Bas de Jorcul, est exposée sud-ouest et repose sur un sol argilo-limoneux, parsemé de quelques pierres.

Ces parcelles ont été plantées dans les années 1980

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 commencement 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 Village présente une robe brillante et limpide, avec un nez agréable aux notes légèrement vanillées.

La bouche est fraîche et nerveuse, avec une structure légère et savoureuse.

Cette cuvée est produite à environ 4 500 bouteilles.

LA DÉGUSTATION

Vous pouvez le déguster dans sa jeunesse, mais il gagnera en complexité après 3 à 10 ans. À servir entre 11 et 13 °C, accompagné d'une cassolette d'escargots.



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