

DOMAINE LARUE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

SAINT-AUBIN

Les Eduens

LE VIGNOBLE

Depuis 2025, cette cuvée est composée de Saint-Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay. Les vignes, issues du cépage Pinot Noir, ont été plantées entre 1973 et 1980, à une densité de 10 000 pieds/ha, sur une surface totale de 52 ares 60, à une altitude de 350 mètres. Le nom de la cuvée rend hommage aux Éduens, peuple gaulois vivant dans la région au 1^{er} siècle avant J.-C., dont la capitale était Bibracte.

LA VITICULTURE

La vigne est taillée en cordon de Royat pour limiter le rendement, 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 décuvage.

Après 15 à 20 jours de macération, la cuve est décuvée. Après quelques semaines le vin est débourbé et transféré par gravité en barriques. Cette cuvée est élevée sans fûts neufs, uniquement avec des tonneaux ayant déjà contenus un ou plusieurs vins du domaine. 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, avant la mise en bouteilles.

LE VIN

Le Saint-Aubin Les Éduens présente une robe rubis limpide. Au nez, le Pinot Noir se révèle avec des notes de fruits rouges éclatants. La bouche est portée par des tanins souples et frais, offrant un vin de plaisir immédiat. Cette cuvée produit environ 2 000 bouteilles.

LA DEGUSTATION

À apprécier dans sa jeunesse, de préférence à 13°-15 °C, idéalement accompagné d'un filet de lieu jaune à la plancha.



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