Wijnfiche

Domaine Larue | Chassagne - Montrachet
France (BOURGOGNE) — 2024

Domaine

Dom. Larue

Installé à Saint-Aubin, berceau de la famille Larue, le domaine s'étend sur 17 hectares. Les vignes sont réparties sur quatre villages : Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet et Aloxe-Corton. Denis et Didier Larue travaillent aux côtés de leurs fils, Bruno et Vivien. La jeune génération continue d'apprendre au contact des hommes d'expérience, tout en apportant une vision renouvelée des pratiques à la vigne et en cave. Un maître mot prime au domaine Larue : confiance. Celle que s'accordent Denis, Didier, Bruno et Vivien Larue. Les quatre hommes partagent la même philosophie : savoir adapter le travail aux millésimes et aux parcelles. Chacun utilise son sens de l'observation et sa connaissance des terroirs au quotidien. A la vigne comme en cave, le travail, précis et méticuleux, est réalisé dans la tradition bourguignonne. Les vins du domaine, sont à l'image de la famille Larue, authentiques et fidèles aux grands climats de Bourgogne.

Vinification

Une fois que la maturité a été soigneusement contrôlée, les raisins sont cueillis à la main et acheminés dans de petits bacs jusqu'à la salle de presse où ils sont légèrement meurtris à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le moût est transféré par gravité dans des fûts de chêne pour la fermentation. Tous les fûts sont de 228 litres et 20% sont neufs chaque année. Ils sont fabriqués par des menuisiers locaux. Après 10 mois de vieillissement, le vin est mélangé, clarifié et mis en bouteille après une légère filtration.

Dégustation

Nous voyons une couleur jaune vif avec des étincelles. L'attaque sent merveilleusement les fleurs blanches, avec une touche boisée discrète. Rond en bouche et volumineux, bel équilibre entre gras, fruits mûrs et acides doux. C'est un vin avec une longue finale avec des notes fraîches. Après quelques années de vieillissement en bouteille, ce vin devient plus minéral, idéalement, il ne commence à être consommé qu'après quatre ans de vieillissement en bouteille.

Mets adaptées

Poisson - cuit | Homard Belle-vue | Poisson - grillé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Biodynamisch
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé

