Wijnfiche

Domaine Larue - Murgers des Dents de Chien 1er Cru | St. Aubin 1er Cru France (COTE D'OR) — 2022

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

Le terroir se situe dans la partie sud de Saint-Aubin, en limite de l'appellation Puligny-Montrachet, tout près du grand cru Montrachet. Après un suivi de maturité précis, les raisins sont vendangés a la main et conduits en cuverie dans de petits bacs. La vendange est légèrement foulée. Les jus s'écoulent dans un pressoir pneumatique et sont débourbés. Après entonnage par gravité, le mout fermente en fût de chêne dont 20 % renouvelés chaque année. Après 12 mois d'élevage en barrique sur lies fines, le vin est assemblé en cuve inox thermorégulée pour un complément d'élevage d'environ 6 mois. Un collage et une légère filtration precedent la mise en bouteilles

Dégustation

Le saint-aubin premier cru Murgers des Dents de Chien a une robe scintillante avec des reflets verts. Il développe toujours des notes très minérales qu'il puise dans son terroir. La bouche s'exprime tout d'abord en finesse puis gagne en intensité. La finale est riche et élogieuse. Cette cuvée produit environ 7 000 bouteilles.

Mets adaptées

Coquilles St. Jaqcues | Poisson - sauce créme | Homard | Perche de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Complex boisé