



Wijnfiche

Domaine Larue – Sous le Puits 1er Cru | Puligny – Montrachet 1er Cru France (COTE D'OR) – 2021

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 près du hameau de Blagny, en limite de l'appellation Meursault. Après un suivi de maturité précis, les raisins sont vendangés à 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 affinage d'environ 6 mois. Un collage et une légère filtration précèdent la mise en bouteilles.

Dégustation

Le Puligny-Montrachet premier cru Sous le Puits a une robe limpide et brillante, un parfum beurré et épicé. La bouche est ronde et voluptueuse avec un côté Meursault, proche de son terroir. Cette cuvée produit environ 6000 bouteilles.

Mets adaptées

Poisson - sauce crème | Homard | Volaille - grillé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Complex boisé

