

Saint-Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien 2023 di Domaine Larue

Il Murgers des Dents de Chien è il bianco minerale del comune di Saint-Aubin, bellissimo in questa interpretazione del Domaine Larue.

Il vigneto in proprietà dei Larue da cui provengono le uve per il Murgers des Dents de Chien si trova nella parte meridionale di Saint-Aubin, al confine con l'appellazione Puligny-Montrachet, molto vicino al Grand Cru Montrachet. È composto da cinque parcelle esposte a sud, a un'altitudine media di 340 metri sul livello del mare. Il vigneto si trova a metà pendio, su un terreno molto calcareo. La roccia affiora dal suolo formando spuntori frastagliati che ricordano denti di cane. Le viti, della varietà Chardonnay, sono state piantate a partire dal 1946 su una piccola quota di terreno. I successivi impianti sono avvenuti nel 1964, 1972 e 1990. L'ultima parcella ha visto la luce nel 1997. La densità d'impianto è di 10.000 ceppi per ettaro, per una superficie totale di 1,12 ha (11.200 m²).

Dopo un attento monitoraggio della maturazione, le uve vengono raccolte manualmente e trasportate in cantina in piccole cassette. I grappoli vengono leggermente pigiati. Il succo estratto da una pressa pneumatica viene poi lasciato decantare. La messa in barrique avviene per gravità, e il mosto fermenta in botti di rovere, di cui il 20% nuove ogni anno. Dopo una maturazione in botte di 12 mesi sulle fecce fini, il vino viene assemblato in una vasca d'acciaio inox termoregolata per un ulteriore affinamento di circa 6 mesi. La chiarifica e una leggera filtrazione precedono l'imbottigliamento.

Qui l'espressione "calcareo", marina, soda, salina del finale è qualcosa di accecante, bianchissimo per sinestesia anche il colore del frutto e quello del fiore, per un vino fatto di persistenza, di retrolatto, di sobrietà assoluta che talvolta sconfina nell'austerità. Il Murgers, uno dei bianchi borgognoni di livello Premier Cru che meriterebbero maggior fama, si esprime bene già in gioventù e nei "suoi" toni classici di limone e lime, gelsomino e acetosella, sale iodato e pepe bianco. Si può bere giovane, ma si apprezza al meglio dopo 4 a 10 anni. Da gustare a una temperatura tra gli 11° e i 13°C, con scampi appena scottati.



Vitigni: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13.5%

*Zona di produzione estera:
Côte d'Or (Francia)*

*Denominazione vino:
Saint-Aubin 1er Cru AOC*