



Commanderij Gent

Domaine Larue, Saint-Aubin – 17 maart 2012

## Domaine Larue, Saint-Aubin



Op 17 maart 2012 verwelkomden we Didier Larue, van het familiale Domaine Larue dat hij samen met zijn broer Denis en diens zoon uitbaat. Het domein is gelegen in Saint-Aubin maar zij bezitten ook wijngaarden in Puligny- Montrachet en Chassagne-Montrachet. Het domein van 15 ha is relatief groot voor Bourgogne en produceert meer dan vijftien verschillende cuvées in wit en rood. Saint-Aubin ligt in de Côte de Beaune, een topregio voor witte Bourgogne, met ook gerenommeerde grand cru wijngaarden (Corton Charlemagne, Le Montrachet, Bâtard-Montrachet, etc.). De wijnen van Domaine Larue worden getypeerd door een goed beheerste houtlagering die de frisheid en specifieke nuances tot hun recht laat komen.

In Bourgogne zijn er drie bepalende factoren voor de kwaliteit van de wijnen: de ligging of, in bredere zin, het terroir, de jaargang en de wijnboer. Doordat we wijnen van eenzelfde wijnboer proefden van verschillende jaargangen en terroirs, was het mogelijk de verschillen in terroir en jaargang goed te onderscheiden. Op een speelse manier

leerden we zo ook de chardonnay (her-)ontdekken, als druivensoort die zichzelf kan ontpoppen tot prima vertolker van bodem en klimaat.

Met enkele leden bezochten we dit domein al enkele keren en het moet gezegd, hier worden uitstekende en kwaliteitsvolle witte Bourgognewijnen geproduceerd met een zacht prijskaartje. Wat wil een echte wijnliefhebber nog meer.

<b>Wijn:</b>	<b>Saint-Aubin 2010, Domaine Larue</b>
<b>Herkomst:</b>	Saint-Aubin AOC
<b>Kleur:</b>	Het is een heldere en viskeuze wijn. De kleur is lichtgeel met een groene schijn. De wijn heeft een mooie spiegel en schittering.
<b>Aroma's:</b>	Een wijn met een aantrekkelijke frissen neus van: wit fruit en citrus, mineraliteit, groene geuren en lactische toetsen van boter en gist.
<b>Smaak:</b>	Mooie fruitzuren, licht lactische toets dat niet overheerst en zorgt voor een goede mollenheid. Het is een heel frisse wijn en je voelt een lichte prikkeling op de tong, in de nasmaak proef je zesten. Het is een frisse wijn die nog zal evolueren.
<b>Afdronk:</b>	Vrij lange afdronk.
<b>Eindindruk:</b>	Het is een gefaseerd en levendige wijn en is aangenaam om drinken. Deze wijn past perfect als aperitief.
<b>Score:</b>	13,5

**Wijn: Saint-Aubin 1er cru En Montceau 2010, Domaine Larue**

Herkomst:	Saint-Aubin 1er cru AOC
Kleur:	Lichtgeel met een groene schijn wat erop wijst dat het een jonge wijn is. Deze wijn is helder, viskeus en heeft een mooie schittering in het glas.
Aroma's:	Complexe neus vol van mineraliteit, getoast brood en boter, perzik en ananas.
Smaak:	De zuren zijn aanwezig in deze wijn; maar je proeft veel meer de vettingheid dan in de vorige wijn. In de nasmaak proef je een pompelmoesbittertje.
Afdronk:	Lange afdronk.
Eindindruk:	Deze wijn kan geplaatst worden tussen fris en levendig.
Score:	14,4

**Wijn: Saint-Aubin 1er cru En Montceau 2009, Domaine Larue**

Herkomst:	Saint-Aubin 1er cru AOC
Kleur:	De kleur is een schakering van lichtgeel tot strogeel. En Montceau 2009 heeft een minder groene schijn dan de voorgaande wijnen. De wijn is viskeus en is een mooie heldere wijn die schittert in het glas.
Aroma's:	Expressieve neus met typische chardonnay toetsen zoals getoast brood, de neus is ook mineraal en bloemig, qua fruit vooral ananas en citrus aroma's. Retronasaal ook een geur van groene appel.
Smaak:	In de smaak nog mooie zuren die minder scherp zijn en die vermengd zijn met een meer vette molligheid, ook proef je veel meer boter in de mond. De zuren zijn geëvolueerd.
Afdronk:	Vrij lange afdronk.
Eindindruk:	Aangename wijn met een mooie herinnering die doet verlangen naar de En Montceau van 2008.
Score:	15,1

**Wijn: Saint-Aubin 1er cru En Montceau 2008, Domaine Larue**

Herkomst:	Saint-Aubin 1er cru AOC
Kleur:	Jonge lichtgele wijn met groene schakeringen die helder en viskeus overkomt en mooi schittert.
Aroma's:	Warme neus die iets minder fruitig is; maar toch zijn er witte fruit aroma's aanwezig die gevolgd worden door mineraliteit, houttoetsen en een geur van getoast brood.
Smaak:	Deze wijn is geëvolueerd en is meer versmolten. Toch proef je fijne zuren en molligheid. Geen bittertje in de nasmaak.
Afdronk:	Vrij lange afdronk die blijft hangen in de mond. Een afdronk van zeker 30 seconden.
Eindindruk:	Het is het terroir dat het verschil maakt. 2008 is een harder en scherper jaar dan 2010; maar het is nog een frissen wijn. 2009 is een warm en rijp jaar. De wijn is minder toegankelijk; maar na 2 à 3 jaar al mooi te drinken. Het is een aantrekkelijke wijn met bewaarcapaciteit.
Score:	14,8

**Wijn: Saint-Aubin 1er cru Les Cortons 2010, Domaine Larue**

Herkomst:	Saint-Aubin 1er cru AOC
Kleur:	De wijn is wit geel van kleur, helder, heeft een mooie schittering en is viskeus.
Aroma's:	De volgende aroma's zijn waar te nemen in de neus: zacht wit en geel fruit, pompelmoes en mineraliteit.
Smaak:	Mollig; maar vooral citrusachtig in de neus en mond. Het is een mooie wijn; maar de zware fruitaroma's ontbreken.
Afdronk:	Middellange afdronk.

Eindindruk: Levendige frisse citrusachtige wijn.  
Score: 15,5

**Wijn:** Saint-Aubin 1er cru En Remilly 2010, Domaine Larue  
**Herkomst:** Saint-Aubin 1er cru AOC  
**Kleur:** Opnieuw een wit - gele wijn die helder is en mooi schittert. De wijn vertoont dikke tranen.  
**Aroma's:** Zacht wit steenfruit, ananas, pompelmoes en mineraliteit zijn allen waar te nemen in de neus. De wijn is meer chardonnay dan de vorige.  
**Smaak:** Vettige mond met materie en een uitgesproken aciditeit en molligheid. Er is vooral veel exotisch fruit en mineraliteit waar te nemen. We kunnen spreken van een volle mond en toch heeft deze wijn veel finesse. Deze wijn bezit meer aciditeit dan de vorige wijn van 2009. De terroir maakt opnieuw het verschil.  
**Afdronk:** Middellang, de smaak blijft 30 seconden in de mond.  
**Eindindruk:** Deze wijn zou perfect passen bij een tarbotje.  
**Score:** 16,0

**Wijn:** Saint-Aubin 1er cru Murgers des Dents de Chien 2010, Domaine Larue  
**Herkomst:** Saint-Aubin 1er cru AOC  
**Kleur:** Deze wijn kleurt licht geel en er zijn veel groene nuances waar te nemen. Daarnaast is de wijn ook helder.  
**Aroma's:** Een licht lactische neus vol mineraliteit, ananas, passievrucht en een zoet toetsje.  
**Smaak:** Mond vullend, edele zuren van de citrus, blijft in de mond kleven en heeft een intens palet.  
**Afdronk:** gemiddeld  
**Eindindruk:** Deze wijn is duidelijk een klasse hoger dan de vorige.  
**Score:** 16,3

**Wijn:** Puligny-Montrachet le Trézin 2009, Domaine Larue  
**Herkomst:** Puligny-Montrachet AOC  
**Kleur:** Kleurschakeringen van lichtgeel tot strogeel, helder en een mooie schittering.  
**Aroma's:** Exotisch fruit, gebrande aroma's zoals nootjes, vuursteen en lactische aroma's.  
**Smaak:** Deze zuren worden onderbouwd door de molligheid en het is een wijn met veel structuur. Het is een combinatie van de 2 vorige wijnen.  
**Afdronk:** Gemiddelde afdronk.  
**Eindindruk:** Een wijn met citrus en ander fruit in de herinnering.  
**Score:** 16,6

**Wijn:** Puligny-Montrachet 1er cru la Garenne 2007, Domaine Larue  
**Herkomst:** Puligny-Montrachet 1er cru AOC  
**Kleur:** Heldere wijn met een felle strogele kleur en met een sterk groene schijn.  
**Aroma's:** Vooral lactische toetsen: potje yoghurt, boter, karnemelk of botermelk. Daarnaast ook exotisch fruit, peren, ananas, onrijpe bananen, pisang achtig geurtje, veel citrus zesten en gebrande toetsen zoals amandelnootjes, brioches.  
**Smaak:** In de mond is hij versmolten; maar de zuren en molligheid zijn waar te nemen.  
**Afdronk:** Gemiddelde van afdronk met een citrusbittertje.  
**Eindindruk:** Edele chardonnay, ongelofelijk culinair inzetbaar, het is een wijn voor de geoefende proever, het is geen evidente wijn.  
**Score:** 17,2

Proefcommentaren opgetekend door Steffie van der Heiden.