



Surface en production : 0,80 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans
Production annuelle moyenne : 5 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Il est issu de 2 parcelles, situées sur la commune de Vosne Romanée, au pied du coteau à l'est de la RN 74. Les sols sont argilo-limoneux sur un sous-sol de sables et de cailloutis de l'ère Pléistocène. Ces sols pauvres en calcaire donnent des vins aux teintes violines, à l'acidité assez soutenue, donc très frais et très parfumés.

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle.
 Durant les 6 premiers mois, ces vins sont logés en foudres de chêne dans une cave très ancienne située sous les appartements de Jean GROS.
 Les 12 mois suivants, l'élevage se poursuit en pièces de 1 à 3 vins. Ces fûts, qui ont abrité auparavant des cuvées d'appellation plus élevée, apportent un peu des arômes du vin précédent. Cette pratique développe la complexité de ces cuvées.

2013 est à nouveau un millésime qui aura mis à rude épreuve les nerfs des vigneron bourguignons. Nous avons dû mener une rude bataille contre le mildiou et l'oïdium pour amener des raisins sains en cuverie.
 Un mois de Mai exceptionnellement froid et humide explique en grande partie la date tardive des vendanges, qui ont débuté au domaine le 6 Octobre à Vosne, pour s'achever le 17 Octobre dans les Hautes-Côtes. Il faut remonter au millésime 1978 pour trouver des vendanges encore plus tardives.

Un temps perturbé pendant la floraison dans la seconde moitié du mois de juin engendre de la coulure mais surtout un millerandage de la quasi totalité des grappes, qui a pour conséquence de petites baies et un volume de récolte inférieur de 30 à 40% à la normale.

Le millerandage va être le sauveur de ce millésime.

Les petites grappes vont parvenir à parfaite maturité malgré un été mitigé, à l'exception du mois de juillet chaud et ensoleillé.

Le millerandage va également réduire fortement la sensibilité au Botrytis, qui aurait pu anéantir la récolte dans les derniers jours orageux avant vendange.

Le millerandage, en réduisant la proportion de jus, explique la couleur soutenue des vins, leur concentration naturelle sans excès tannique, car la fécondation imparfaite a réduit le nombre et la taille des pépins.

Une maturation tardive par des températures assez fraîches a permis de conserver des arômes de fruit intenses, les marqueurs distinctifs de chaque terroir, ainsi qu'un niveau d'acidité élevé, gage de longévité.

Cette acidité analytique, révélée par des pH bas, n'est pas sensible en dégustation, grâce aux tannins très fondus et à la riche texture qui en atténue la perception.

Au final, les vins sont déjà très séduisants par leur harmonie, leur équilibre, leur intensité et la précision de leurs arômes. Ils ont un bon potentiel de garde et se rapprochent du millésime 1993, encore excellent aujourd'hui.

Revue de presse

Sarah Marsh, Hiver 2014, The Burgundy Briefing N° 16
 Délicieux arômes de cerise rouge. Fraicheur et élaboussures de fruits rouges en bouche. Pur, acidité vive. L'acidité est fraîche, mais pas du tout dure. Légèrement arrondi. Fruits sucrés en finale. Tanins légers juste bien placés. Spot on Bourgogne.