



Le millésime 2014

Le printemps a été particulièrement sec et chaud, avec un départ de la végétation très précoce, dès la fin du mois de Mars. Ces conditions très favorables ont persisté jusqu'à la fin Juin, ce qui a abouti à une floraison hâtive, au cours de la première semaine de Juin, puis à un grossissement rapide des baies, qui ont atteint le stade fermeture de la grappe au 1^{er} Juillet, soit avec 2 semaines d'avance sur la normale.

Les mois de Juillet et Août ont été beaucoup plus frais et humides, ce qui a ralenti l'évolution de la vigne.

A la fin Août, puis pendant tout le mois de Septembre, le temps est resté sec, chaud et ensoleillé, ce qui a permis une bonne maturation des raisins.

Les vendanges ont débuté au domaine le 15 Septembre pour s'achever le 1^{er} Octobre dans les Hautes-Côtes, dans des conditions idéales.

Le profil climatique est très proche de celui du millésime 2011, et les vins ont naturellement beaucoup de similitudes : ce sont des vins avec d'intenses couleurs, des tanins fondus grâce à la maturité aboutie, les acidités sont moyennes, ce qui renforce la rondeur en bouche. Les arômes sont précis, et les caractères de chaque climat bien marqués.

Au final, un millésime bien équilibré, facile à déguster dans sa jeunesse, avec cependant un potentiel de vieillissement d'une dizaine d'années.

Revue de presse

Sarah Marsh, Hiver 2015, The Burgundy Briefing N° 17
Fruit juteux très agréable; très vif. Le fruit est rouge et acidulé. Il est vigoureux en finale. Tanins légers et croustillants. Appétissant.

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.