

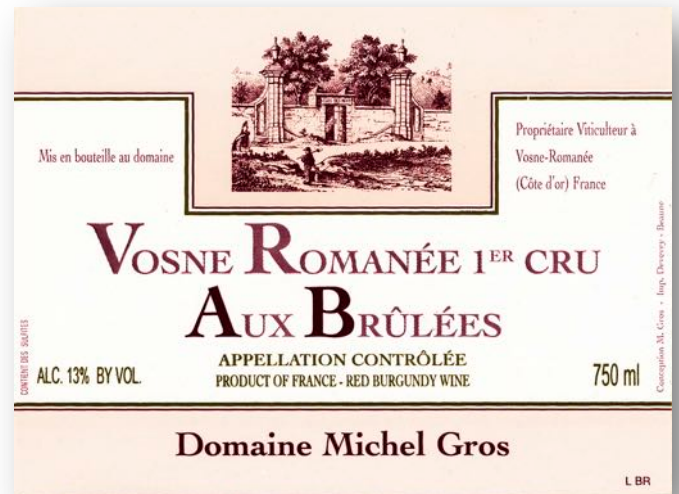
Surface en production : 0,63 ha
 Âge moyen des vignes : 40 ans
 Production annuelle moyenne : 4 000
 bouteilles
 Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble

Cette parcelle jouxte les Richebourg de la famille GROS par le Nord. La qualité du drainage explique sans doute son nom : la végétation spontanée devait être rapidement brûlée en été à cause de la sécheresse du sol. Le sol est très caillouteux, de 30 à 35 cm d'épaisseur, sur un sous-sol constitué de calcaires durs (type pierre de Premeaux). Ce vin présente une grande minéralité, il a un air de famille avec le Richebourg, dont il n'est séparé que par un chemin de 3m. Mais la moindre épaisseur de sol que dans les Richebourg apporte plus de tendresse aux tanins et le rend plus rapidement accessible.

Vinification & élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 50 % à 70 %. Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte. Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf. Les vins restent sur colle, jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.



2013 est à nouveau un millésime qui aura mis à rude épreuve les nerfs des vignerons 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 tanins 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.

Sarah Marsh, Hiver 2014, The Burgundy Briefing N°16

Arômes très épicés bien marqués... Malo juste terminée... Il est aromatique et a une bonne tension. Les tanins sont mûrs ... fruits rouge foncé et frais. Il a une précision et des arêtes vives. Un palais plus compact, la finale est décisive. Ils font toujours la récolte trois jours plus tard et cette cuvée a toujours un niveau élevé d'acidité, en particulier dans ce millésime. Note 18,25.

Jancis Robinson, 10 Janvier 2015

Score 17/20

Parfum de violette et de cerise rouge expressif. Tanins tendres, fruit intense et une amère brillance en final. Arrondi, aromatique, sec et succulente. (RH) 2020-2030
International Wine Challenge 2015

International Wine Challenge 2015

Plein de jeunesse, de fruits noirs et une touche de violette. Dense et stratifié au palais, avec une bonne adhérence, note distincte de fer et structure d'un 1er Cru de Vosne. Tanins fermes, qui permettront de le faire mûrir d'ici 3 à 6 ans. Médaille d'or.



Bill Nanson, 3rd Decemøer, 2014, Burgundy-Report

Nez profond et concentré de fruits noirs - élégant, non épais et grossier. Un beau palais, souple, concentré de fruits noirs, d'intensité très fine en milieu de bouche, à peine tannique. Excellent! Les dernières gouttes dans le verre laissent monter des notes florales très fines aussi.