

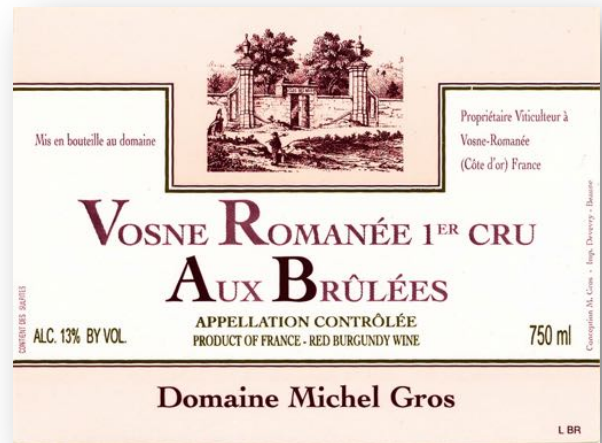
*Surface en production* : 0,63 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 4 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

### 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.



### 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 1er 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 1er 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 :

Gérard Basset et Stephen Brook, Février 2016, DECANTER  
95 points

Beau fruit de mûre sucrée, des notes de charcuterie, une texture veloutée et une finale savoureuse. Un vin de grand charme qui illustre bien comment ce domaine se situe au-dessus de sa renommée. A boire entre 2018 et 2028

Sarah Marsh, Hiver 2015, The Burgundy Briefing N° 17  
Séduisant pendant environ 2 secondes, puis il se resserre. Droit, et beaucoup plus austère. Vous sentez la maturité, il a de la densité et mon Dieu, il est compact et contenu. La «richesse» est froide et canalisée et la finale est longue et plus savoureuse. Un vin plus difficile en ce moment, mais avec du potentiel. Note : 18,5. (MLF finie il y a 1 mois).