



Surface en production : 0,69 ha
Âge moyen des vignes : 50 ans
Production annuelle moyenne : 5000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

La parcelle principale (42 ares) est dans les «Argillières», dont le nom exprime bien la nature du sol. Cette vigne prolonge les Musigny au nord à l'entrée de la combe de Chambolle. Cette parcelle apporte à la cuvée une puissance et une densité inhabituelles pour un Chambolle village et l'apparente plutôt à un premier cru.

Quatre autres petites parcelles sont situées dans les lieux-dits «Nazoires», «Maladières» et «Mombies». Toutes reposent sur le cône de déjection de la combe, leur sous-sol est donc très pierreux, ce qui assure un excellent drainage.

Vinification et élevage :

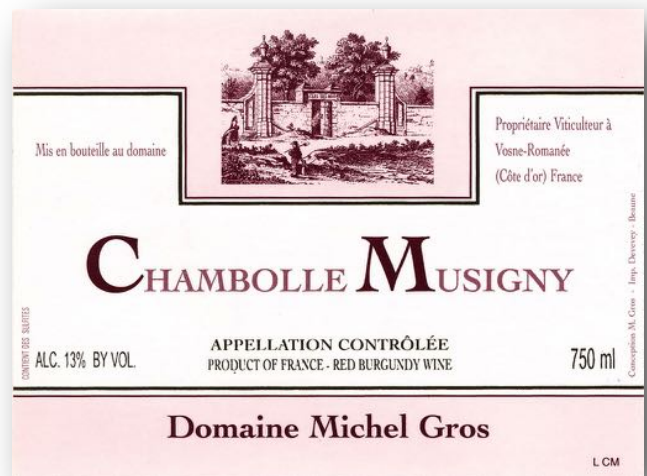
Vinification traditionnelle bourguignonne.

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 30 % à 50 %.

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 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.

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

Arôme de fruits noirs. Une bouche épicée beaucoup plus droite. Les tanins sont plus strictes que les vins des villages précédents, mais mûrs. Il y a beaucoup de tension; vous sentez la froideur des Argillières et le fruit mûr d'en bas du village. Acidité plus apparente (malique). Une touche de minéralité en finale. Note 16 au moins, mais à goûter à nouveau.

International Wine Challenge 2015

Fruit attrayant contrebalancé par des notes d'épices, qui amènent à une bouche délicate. Médaille d'argent



Bill Nanson, 3 Décembre 2014, Burgundy-Report
(en cours de fermentation malolactique)

Ici la note de malo est plus évidente, mais le nez a toujours une belle profondeur. Il y a beaucoup de gaz, mais derrière, un peu plus de fraîcheur et d'énergie que dans le Vosne. Aujourd'hui, il est difficile d'en dire plus, sauf que la finale est plutôt belle.