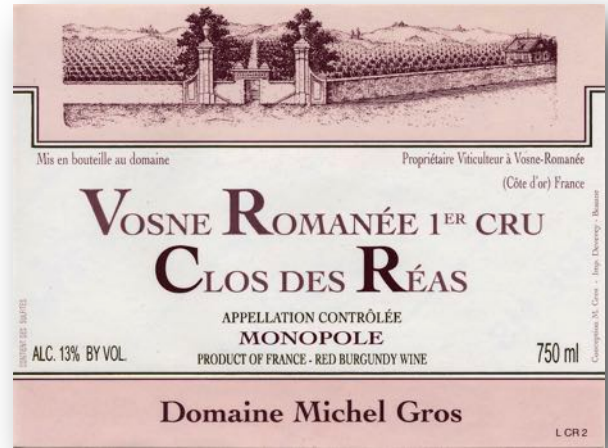




*Surface en production : 2,12 ha*  
*Cépage : Pinot Noir*  
*Âge moyen des vignes : 40 ans*  
*Production annuelle moyenne : 10 000 bouteilles*



### Situation du vignoble

Ce cru, dont nous avons le monopole, a été acheté en 1860 par Alphonse GROS.

La gravure qui surmonte l'étiquette date de l'achat car, dès cette époque, mes aïeux vendaient ce vin en bouteilles. Au fil des générations, l'étiquette porta successivement les noms suivants :

GROS-GUENAUD, GROS-RENAUDOT, Louis GROS, Jean GROS et, depuis le millésime 1996, Michel GROS.

Le mur de cette parcelle triangulaire longe à l'Est le village. Un portail monumental s'élève en son milieu. Une petite maison très ancienne matérialise l'angle nord sur la place de la mairie. Le Clos des Réas est situé sur une petite bosse qui surplombe le vallon des Réas.

L'étage géologique du sous-sol est le conglomérat saumon de l'Oligocène, avec, à cet endroit, une forte quantité de blocs de calcaires mélangés à des marnes. Cette particularité, associée à la pente, assure un excellent drainage.

Les marnes apportent au vin le caractère soyeux des tanins, l'élégance des parfums, et la faible acidité qui le rendent facile à déguster dès son plus jeune âge. Cette impression de facilité est cependant trompeuse, car l'équilibre presque parfait de ce vin lui permet de vieillir 10 à 15 ans en conservant tout son fruit et sa fraîcheur.

### 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 atténuent 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 :*

Jancis Robinson, 10 Janvier 2015

Score 17,5/20

Savoureuse sauce aux huîtres au nez avec des fruits noirs croustillants et une délicieuse fumée de tabac à pipe, ou peut-être une sorte de caractère de Guinness! Charmant et lumineux et original. (RH) 2020-2035

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

35 fûts et 60% de fûts neufs. Impressionnant de douceur soyeuse et d'élégance. Ondule doucement en bouche. Discret, en retenue et très long. Juste assez de tout et pas trop de quoi que ce soit. Note : 18,85. A partir de 2022

International Wine Challenge 2015

Arômes attrayants et séduisants qui amènent à de la cerise noire délicate et des épices, tendre en bouche.  
Médaille d'argent



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

Ici le nez est plus ample, plus épicé, même si la profondeur aromatique initiale est moindre, mais elle s'amplifie dans le verre. Belle bouche, plus concentrée, moins souple. Le fruit est très joli, avec l'évidente complexité de Vosne Romanée. Il est vraiment excellent aujourd'hui. Probablement "meilleur" que les Brûlées, mais aujourd'hui, je boirais volontiers ce dernier.