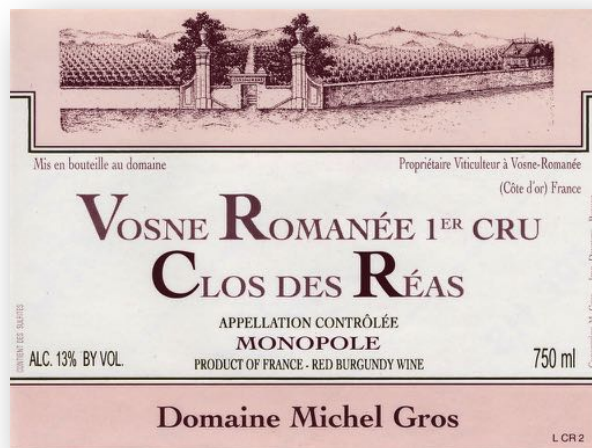




*Surface en production : 2,12 ha*  
*Cépage : Pinot Noir*  
*Âge moyen des vignes : 40 ans*  
*Production annuelle moyenne : 10 000 bouteilles*



### 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.

### 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

Sarah Marsh, Hiver 2015, The Burgundy Briefing N° 17  
L'arôme est pur et droit. Texture soyeuse et si raffinée. Il est sensuel et encore réservé ... élégant et finement forgé. Il a simplement un bel équilibre et une harmonie ... une finale longue, fluide et fraîche. Il a sa propre personnalité qui est à part. Equilibre et texture.

Note : 18,65