



Surface en production : 0,20 ha
Âge moyen des vignes : 25 ans
Production annuelle moyenne : 1000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Cette parcelle est située dans le lieu dit « GRAND MAUPERTUIS" dans la partie haute du clos, le long du mur supérieur, en limite des Grands Echezeaux. Elle a été achetée par Jean GROS en 1967 au nom de son fils Michel, alors âgé de 11 ans. Elle longe la parcelle familiale du même lieu dit, aujourd'hui exploitée par Anne GROS.

Le gel de 1985 a imposé l'arrachage total. La replantation, effectuée en 1987 avec le clone 115 sur 161-49, confère à ses raisins une maturation très précoce.

Ce vin est caractérisé par des tanins très soyeux et une acidité assez faible, qui le rendent plaisant dès son plus jeune âge, bien qu'il soit très dense. Il vieillit cependant très bien 10 à 15 ans.

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Ce vin est logé entièrement en fûts neufs.

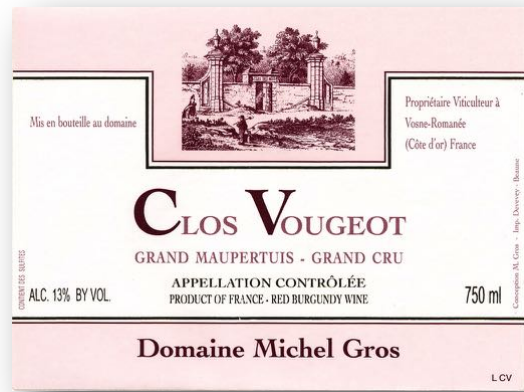
Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte.

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

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

Vin très gras; mais drapé dans des tanins soyeux; (bien que le chêne neuf est très présent pour le moment). Un certain nerf, mais il est rond. Le fruit est très frais, juteux même - il a l'exubérance des jeunes vignes, ici - et la fraîcheur est claire; en particulier sur la finale longue et vigoureuse.
Note : 19,2