

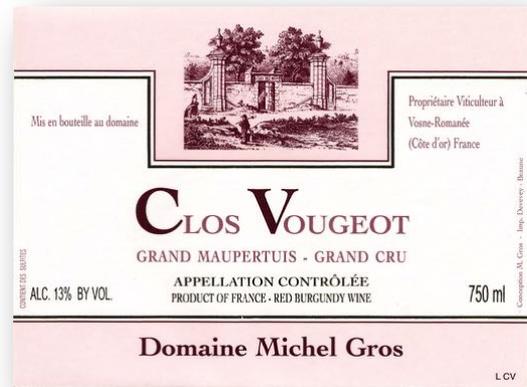
Surface en production : 0,20 ha
Âge moyen des vignes : 25 ans
Production annuelle moyenne : 1000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

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 Echézeaux. 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.



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

Une expression élégante de ce terroir, souple, lisse et un peu exubérante ... très fruité Le fruit juteux couvre la structure, mais elle est là derrière ... plus musclée ... Elle se construit en bouche ... s'agrandit. Mais la finale est fruitée encore. Un Clos de Vougeot plus accessible, et je l'aime pour être moins robuste et plus élégant. Note : 19