



*Surface en production* : 4 ha  
*Âge moyen des vignes* : 35 ans  
*Production annuelle moyenne* : 14 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

#### Situation du vignoble

Il a fallu plus de 40 années à mon père, Jean Gros, puis à moi-même, pour constituer l'unité de la parcelle de la **Fontaine Saint Martin**, dans les Hautes-Côtes de Nuits, sur la commune d'Arcenant.

Ce coteau de 7 hectares, exposé Est-Sud Est, comme la Côte de Nuits, s'étage entre 350 et 390 m d'altitude. Le vignoble domine le vallon et l'abbaye cistercienne du Lieu-Dieu des Champs. Cette abbaye de femmes, fondée vers 1127, possédait des vignes sur ce coteau.

Après la destruction totale du vignoble par le phylloxera à la fin du XIXe siècle, la parcelle fut en grande partie reconquise par la forêt.

Mon père Jean, puis moi-même, entreprîmes le défrichage à partir de 1976. Je plantai 4 hectares de Pinot Noir entre 1981 et 1986, puis les 3 hectares restants en Chardonnay à partir de 1987. Ces plantations s'achevèrent avec la dernière parcelle de 1 hectare, acquise en 2007 puis replantée en 2009.

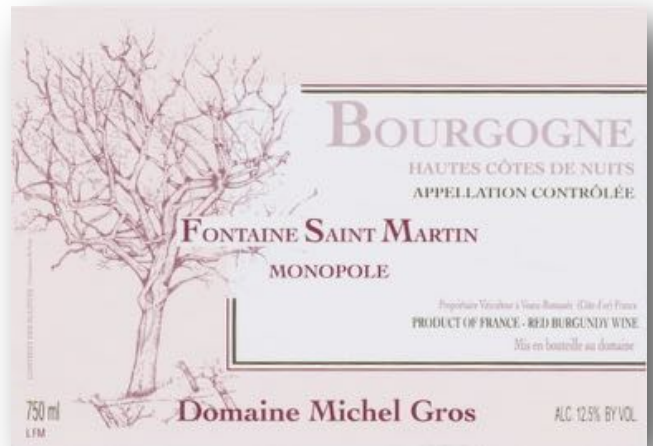
Le sol est constitué de calcaires et de marnes mélangés de l'Oxfordien supérieur (période Jurassique). On retrouve cet étage géologique dans le coteau de Corton situé 5 km plus au Sud. Ce sol est communément appelé « Marnes de Pernand », du nom du village de Pernand Vergelesses, situé au pied de la colline de Corton.

#### Vinification et élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

Les 6 premiers mois, ces vins sont logés en foudres de chêne dans une cave très ancienne située sous les appartements de Jean GROS.

Les 12 mois suivants, l'élevage se poursuit en pièces de 1 à 3 vins. Ces fûts, qui ont abrité auparavant des cuvées d'un rang plus élevé, apportent un peu des arômes du vin précédent. Cette pratique développe la complexité de ces cuvées.



#### 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 plus profond et plus dense. Il est beaucoup plus strict. Pur, tendu et droit. Arrondi sur les bords, beaucoup plus minéral et dynamique ... mais aussi plus canalisé et tendu ... Plus de potentiel, moins facile... J'aime la finale serrée.

Gilbert & Gaillard, Guide 2018

Jolie robe rouge, reflets rubis. Nez expressif au fruité précis et au boisé fin. Attaque charnue, gourmande sur le fruit rouge, prolongée par une belle plénitude et une sensation de fraîcheur. Un hautes côtes très haut de gamme.

Note : 90/100 (dégusté en 2016). Médaille d'or 90+