



Surface en production : 12 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 55 000 bts
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Le vignoble des Hautes-Côtes avait été détruit comme tout le vignoble français par le phylloxera entre 1885 et 1900. Au contraire du vignoble de la Côte, qui fut replanté aussitôt, il fallut attendre le début des années 70 pour assister à la résurrection de cette appellation, dont Jean GROS, mon père, fut l'un des pionniers.

Notre vignoble est sur la commune d'Arcenant, petit village au fond de la vallée du Meuzin à 7 km à l'ouest de Nuits-Saint-Georges. Il est situé sur un coteau exposé sud-est à une altitude comprise entre 360 et 420 m, environ 100 m plus haut que les vignobles de la côte. Cette différence d'altitude impose des vendanges un peu plus tardives que dans la côte (environ 8 jours plus tard).

Les vignes sont plantées à 2 m 60 d'écartement entre les rangs, la hauteur du palissage est de 1 m 80. Ce mode de conduite permet de planter en suivant les courbes de niveau et de constituer une petite terrasse à chaque rang. L'inter-rang est engazonné. La taille est le cordon bilatéral.

Le sol et le sous-sol comprennent 3 étages géologiques qui sont exactement les mêmes que l'on trouve, 100 m plus bas en altitude, dans la côte de Beaune à la hauteur d'Aloxe-Corton. Ceci explique la puissance et le caractère masculin de ces vins, ainsi que leur très bonne tenue au vieillissement.

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.

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 tannins très fondus et à la riche texture qui en atténue 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

Il est plus tonique que le Bourgogne; groseille mûre et fleurs sauvages. Attaque plus vive aussi. Il est plus droit; tendu et très énergique en finale. Finale assez poivrée. Il a un peu plus d'intensité au palais ... et possède un coeur un peu plus puissant. J'aime les deux régionales également cette année.

Jancis Robinson, 10 Janvier 2015

Score 16,5/20

Fruité tout à fait étonnant pour une appellation modeste - éclatement complet de framboise et de groseille. Beau clou de girofle et note d'olive aussi, une structure très généreuse et tendre. Léger et assez court, mais plus qu'impressionnant pour son niveau. (RH) 2018-2022