



*Surface en production : 8 ha*  
*Âge moyen des vignes : 35 ans*  
*Production annuelle moyenne : 28 000 bouteilles*  
*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.



### 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  
 Frais, fruits rouges et une touche de fruits noirs. Très tonique. Doux et fruité; beaucoup de fruits rouges juteux et souples, énergiques. Très beau premier vin avec une acidité séveuse en finale.