



Surface en production : 3,25 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 10 000 bts
Cépage : Chardonnay

Situation du vignoble :

Le sol, très marneux à cet endroit, convient bien au Chardonnay. La taille pratiquée est le Guyot simple. Elle est située entre 360 et 380m d'altitude, sur des « marnes de Pernand ». Cet étage géologique, que l'on retrouve sur Pernand-Vergelesses et la colline de Corton, explique la ressemblance avec les vins de ces finages, l'altitude apportant un peu plus de fraîcheur.

Vinification et élevage :

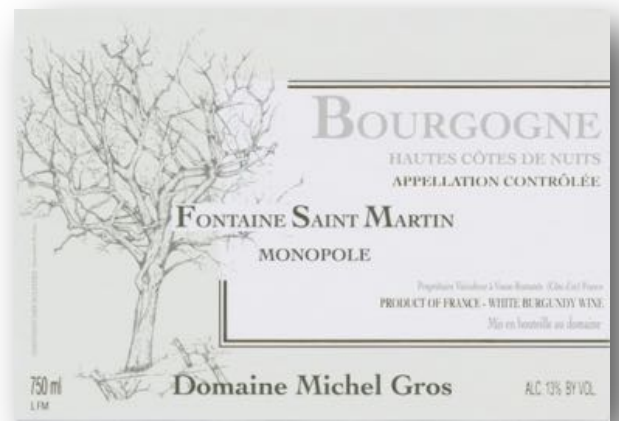
- Vendange manuelle, tri et transport en caisses.
- La vendange est égrappée, foulée et mise en cuve pendant une nuit pour réaliser une macération pelliculaire, puis pressée le lendemain matin.
- Débourage puis ensemencement en levures et début de la fermentation en cuve sous température contrôlée (max. 22°C).
- Mise en fût en cave lorsque la fermentation est réalisée aux 2/3. La fermentation se termine lentement en fût à la température de la cave (la proportion de bois neuf est environ 20 %).

Un bâtonnage est réalisé à l'occasion de chaque ouillage (tous les 10 jours en moyenne), jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.

La conservation en pièces se termine au cours de l'été, le vin est alors unifié en cuve et filtré sur Kieselgur la veille de la mise en bouteilles.

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 1^{er} 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 1^{er} 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, Burgundy Briefing N° 17

Un arôme frais, légèrement citronné; note minérale fraîche, juteuse et savoureuse. En bouche, une certaine tension. Il est vif et fruité, mais savoureux et minéral. Et il a de l'ampleur ainsi c'est un vin pour un repas.

Gilbert & Gaillard, Guide 2018

Robe jaune clair. Nez fin et expressif, floral, fruité, légèrement grillé, sensation minérale. En bouche on apprécie son gras, sa texture soyeuse, sa fraîcheur et son agréable persistance minérale et boisée. Un bourgogne générique très haut de gamme.