



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 :

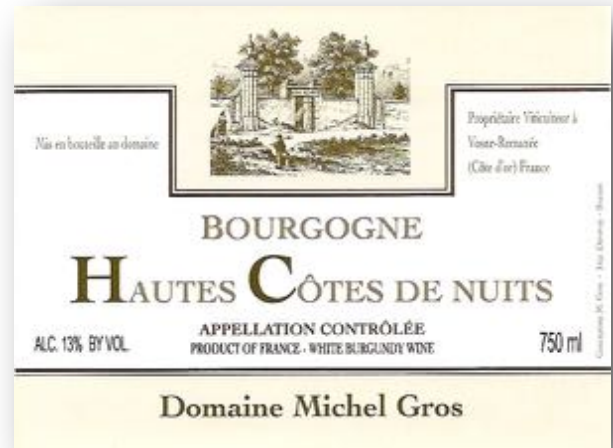
- Vendange manuelle, tri et transport en caisses.
- La vendange est égrappée, foulée et mise en cuve pendant une nuit pour réaliser une macération pelliculaire, puis pressée le lendemain matin.
- Débourage puis ensemencement en levures et début de la fermentation en cuve sous température contrôlée (max. 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.

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.