



Surface en production : 0,23 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 1200 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Cette parcelle très pentue longe l'enceinte sud du célèbre «Clos des Lambrays» dont elle est séparée par l'ancienne route de Vergy, voie très ancienne qui reliait en ligne droite Morey à la butte de Vergy.

En ce lieu était érigé le Château des Sires de Vergy et l'Abbaye de St Vivant, puissances dominantes de la région du XII^e au XVIII^e siècle. Ce lieu-dit a été entièrement remembré et replanté dans les années 80. Il est situé sur des calcaires de Comblanchien portant 30 à 35 cm de sol argileux très caillouteux. Ces sols, légers et filtrants, donnent des vins tendres et très fins, d'une grande élégance.

Une demande de classement en 1^{er} cru est en cours d'instruction par l'INAO.

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne puis entonnage pour un séjour de 18 mois, dans 30 % à 40 % de fûts neufs.

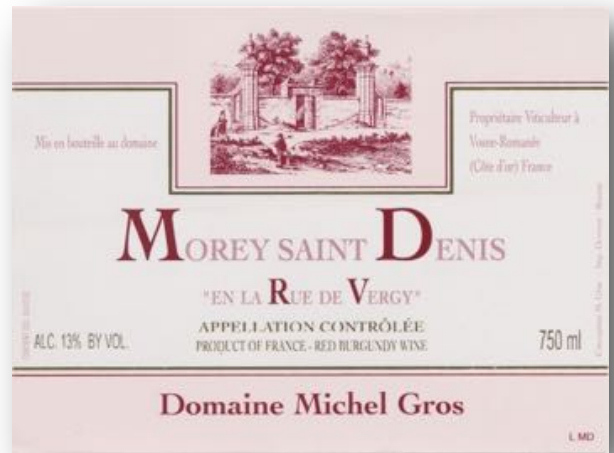
Un seul soutirage à la fin de la fermentation malolactique.

Après ces 18 mois, assemblage en cuves inox et collage à l'albumine d'œuf si nécessaire.

Les vins restent sur colle jusqu'au mois d'août, époque des mises 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.

Revue de presse :

Sarah Marsh, Hiver 2014, The Burgundy Briefing N° 16
 Un tiers de fût neuf. Notes florales, épices et fleurs sauvages. Rond et suave. Généreux, subtil et délicat. Belle acidité bien intégrée. Plein de tannins soyeux, une fraîcheur et des épices en finale. Sa texture lui confère une qualité particulièrement somptueuse, tout en étant rafraichissant. Charmeur. Note : 16,4. A partir de 2019.