



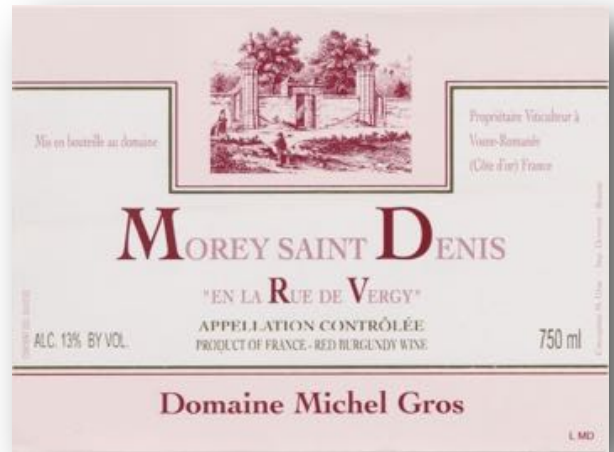
Surface en production : 0,23 ha
 Âge moyen des vignes : 20 ans
 Production annuelle moyenne : 1200 bouteilles
 Cépage : Pinot Noir

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 XIIe au XVIIIe 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 1er 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.



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
 Un arôme d'une pureté élevée. Pur et ondulant, soyeux et élégant ... une belle minéralité et tension. Il frappe une note aiguë ... pure et chante finale salée. J'aime.
 Note : 16,5