

Surface en production : 0,82 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 5 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Quatre parcelles participent à la composition de cette cuvée, toutes localisées au nord de la ville de Nuits, côté Vosne, dans les climats suivants :

- «Aux Athées»: sols très rouges et profonds sur les alluvions de la vallée du Meuzin ;
- «Aux Lavières» : lieu où l'on trouve des pierres plates appelées laves, qui servaient autrefois à couvrir les toits ;
- «Au Bas de Combe» : ce finage se trouve à la limite de Vosne, dans la partie haute du vallon des Réas ;
- «En la Perrière Noblot» : perrière signifie carrière. En sommet de côte, la parcelle est installée sur une forte pente sur des calcaires durs (Oolithe Blanche).

L'assemblage de ces parcelles donne un vin élégant, aux tanins assez souples pour cette appellation. Il s'agit en fait d'un «intermédiaire» entre les vins de type Vosne et ceux de type Nuits.

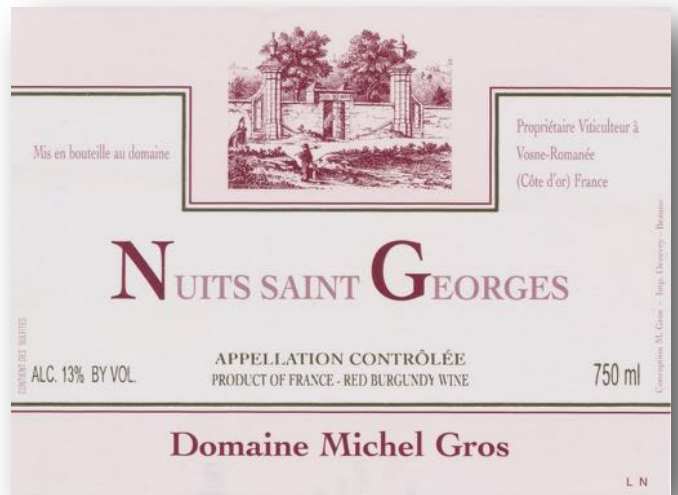
Vinification & élevage :

Vinification traditionnelle. La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage entre fûts neufs varie selon les millésimes entre 30 % à 40 %. Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte.

Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves.

On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf.

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 tanins 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

Cuvée issue des parcelles du côté Vosne. Notes poivrées, suave en bouche ; un élégant Nuits Saint Georges ; plein au milieu de bouche, avec beaucoup de fruits noirs, de cerise noire... plutôt aromatique en finale avec juste une petite montée fraîche et séveuse à la fin. Il fonctionne bien. Note 16.

Bill Nanson, 3 Décembre 2014, Burgundy Report

Malo à seulement 2/3 terminée, elle devrait être faite d'ici Noël!

Un nez ample et frais - mais pas manifestement en malo. Il est clair que beaucoup d'essence ici, mais cela reste un vin dynamique avec une très bonne énergie. Transparent et vraiment très bon.

International Wine Challenge 2015

Jeune avec un grand potentiel. Arôme de cerise, acidité et tanins jugés fins - grande typicité.
Médaille d'argent

