



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.

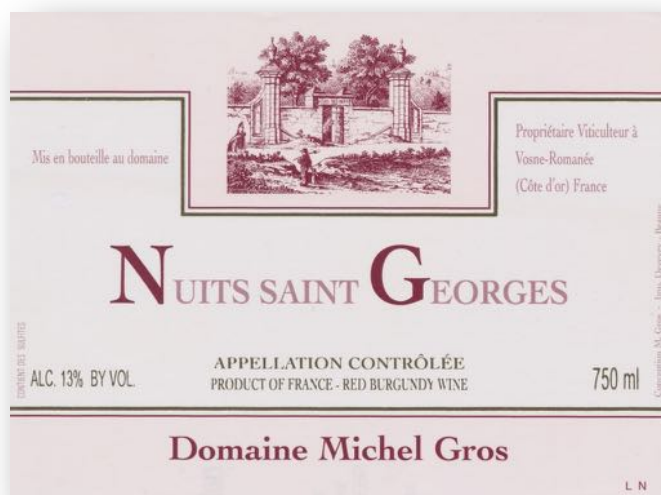
Vinification & élevage :

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.



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

Il est souple et lisse. Un style très Vosne. Fruits noirs doux et juteux. Éclatant et facile, mais aussi très frais. Il est appétissant et lumineux. Un peu arrondi en milieu de bouche. Les tanins sont présents et soutiennent correctement le nez frais frais. Note 16