



*Surface en production : 0,27 ha*  
*Age moyen des vignes : 35 ans*  
*Production annuelle moyenne : 1200 bts*  
*Cépage: Pinot Noir*

### Situation du vignoble

Deux lieux-dits entrent dans la composition de ce vin, situés au nord de la commune de Nuits et proches l'un de l'autre, Les VIGNERONDES et les MURGERS occupent le tiers inférieur du coteau sur des sols à texture sableuse, très filtrants. Ce vin est caractérisé par la puissance des premiers crus de Nuits, alliée à des tanins fondus qui rappellent sa proximité de Vosne. Il vieillit remarquablement bien.

### Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 50 % à 70 %.

Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte.

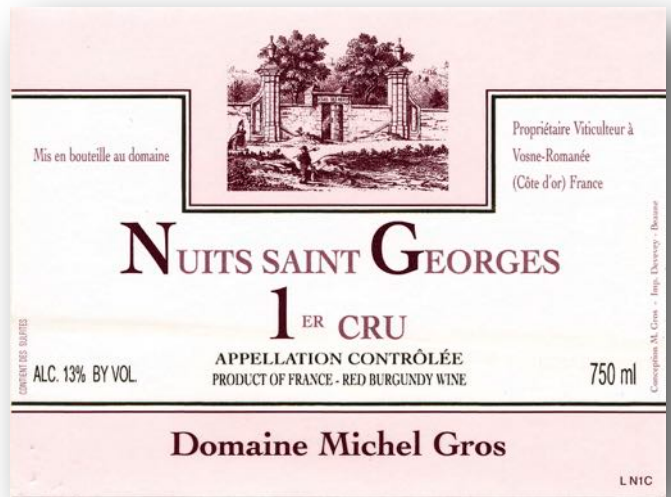
Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf.

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  
 Vignes Rondes et Murgers. Souple et rond, vous sentez un pourcentage plus élevé de chêne neuf ici (50%). Fruits noirs, belle maturité de fruits des bois; maturité surprenante des composés aromatiques et des saveurs. Un milieu de bouche assez gras... une excellente concentration. Texture de velours des tanins et une bonne montée fraîche en finale. Note 18. À partir de 2020