



*Surface en production* : 0,82 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 4 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

#### Situation du vignoble :

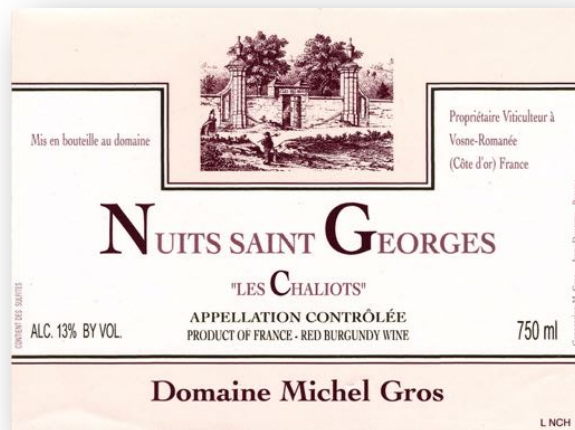
Ce nom dérive du nom *CHAILLE* qui signifie petit caillou. Ce climat, au sud de la ville de Nuits, est implanté sur un cône d'éboulis, d'où la présence d'une forte pierrosité. Le sol est argileux, pauvre en calcaire et contient des chailles, une sorte de silex de couleur rougeâtre, riche en silice. La nature très particulière de ce sol nous a incités à en faire une cuvée individualisée, qui présente une grande minéralité, un fruit très pur, une acidité assez soutenue et un corps puissant, qui lui confèrent une grande longévité.

#### 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 atténuent 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

Souple et très juteux à l'attaque; plus d'éclat en milieu de bouche. Très bon. Il combine la douceur des fruits de bruyère avec une acidité fraîche et des tanins souples. Milieu de bouche plein mi et bonne fraîcheur du fruit en finale. Il est souligné d'une douce et fraîche minéralité de graphite, la finale est longue, légèrement minérale et fraîche. J'adore ça. Top Nuits Saint Georges village. Note : 16,5

Jancis Robinson, 10 Janvier 2015

Score 16,5/20

Tarte aux fraises et légères notes végétales. Sec, tanins à grain fin, longueur modérée sur le fruit. Très plaisant même s'il n'a pas une énorme complexité. (RH) 2019-2026