



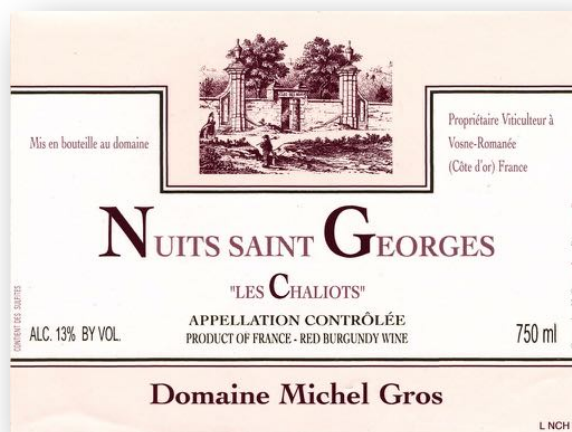
*Surface en production* : 0,82 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 4 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

#### 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.



#### 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

Le sol a une profondeur d'1 m - argile et silex. Il est plus profond et plus riche et «puissant» que le côté Vosne de NSG. Il est assez compact et a une note sombre fumée ... plus froid dans la sensation en bouche, et plein de sève fraîche savoureuse sur la finale. Un peu austère et certainement droit. "Cette cuvée vieillit très bien". Il est nerveux. Note 16,25