



Surface en production : 0,92 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle moyenne : 6 000 btles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Trois parcelles entrent dans la composition de cette cuvée provenant des lieux-dits: «Aux Réas», «Au-Dessus de la Rivière» et «La Colombière».

Toutes ces parcelles sont situées à proximité du village, les deux dernières implantées sur des conglomérats de calcaires et d'argile de l'Oligocène, dits «conglomérats Saumon» du fait de leur couleur rose saumonée.

«Aux Réas», quant à eux, reposent sur un calcaire dur à entroques du Bajocien. Ces marnes, mêlées à des blocs de calcaire, donnent des vins très tendres et très élégants.

Vinification & élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne.

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

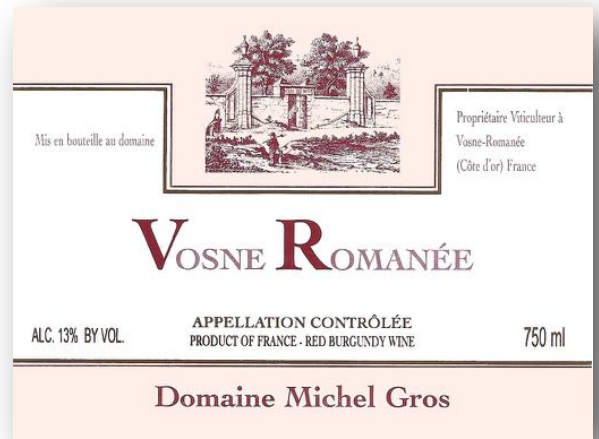
Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf.

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 vigneron 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 tannins 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, Burgundy Briefing N° 16

Un tiers de bois neuf. Arômes profonds. La première impression est une texture suave et de la cerise mûre; un village corsé qui combine puissance et élégance; un noyau ferme avec une douceur et une profondeur de la texture et une finale assurée. Encore une fois un top sur le village de Vosne Romanée. C'était l'un des pH plus élevés à 3,5. L'acidité est là dans le vin. C'est une douce acidité. Note : 16,5. À partir de 2019

Bill Nanson, 3 Décembre, 2014, Burgundy-Report (en cours de fermentation malolactique)

Le nez est un peu plus toasté. La bouche s'amplifie petit à petit, presque pas de gaz, et un vaste panier d'arômes de fruits concentrés d'un très bel équilibre. Des saveurs vraiment délicates en finale.