

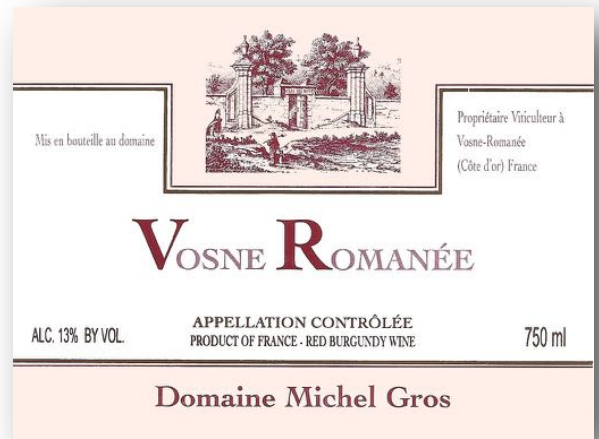
Surface en production : 0,92 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle moyenne : 6 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

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 décuvage 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.



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, Burgundy Briefing N° 17
Il a des notes aromatiques séduisantes. Très parfumé. Dodu et juteux. Élégant et attrayant. Il a une succulence et une «jutosité». Tanins souples, une texture lisse. Fruits d'été en finale, qui est fraîche et parfaitement suffisamment longue. "Cette cuvée est toujours plus accessible que le MSD". Note : 16,15