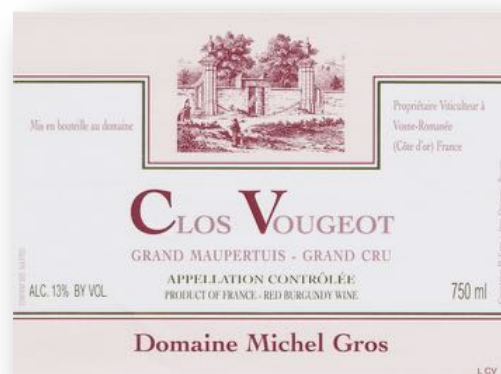


Surface en production : 0,20 ha
Âge moyen des vignes : 25 ans
Production annuelle moyenne : 1000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir



Le millésime 2018

2018 est un millésime précoce marqué par un printemps et un été très chauds et secs, ayant entraîné une maturité très aboutie et un état sanitaire parfait.

Après un hiver 2017-2018 relativement doux et pluvieux, le début du printemps humide et frais annonce un millésime plutôt tardif. Mais le retour de la chaleur au mois d'avril change la donne et la vigne va enchaîner ensuite sa croissance de façon très rapide jusqu'à la fin de l'été. Toute l'équipe du domaine a dû redoubler d'efforts pour suivre la pousse très active de la vigne. La floraison se passe parfaitement dès la fin mai, annonçant une récolte tout début septembre. Le déficit de précipitations durant le printemps et l'été n'a pas posé de problème majeur à nos vignes, probablement grâce aux réserves d'eau accumulées durant l'hiver. Les orages du mois de juillet ont permis à la vigne d'arriver à parfaite maturité début septembre. Malheureusement, ces orages des 3 et 15 juillet ont engendré des épisodes de grêle qui ont fortement impacté notre secteur des Hautes-Côtes de Nuits (perte de récolte moyenne de 50%) et la parcelle 'Les Chaliots' située à Nuits-Saint-Georges (perte d'environ 30%).

Nous avons débuté les vendanges le 4 septembre dans la Côte et avons terminé le 17 septembre dans les Hautes-Côtes. L'état sanitaire des raisins était absolument parfait, le tri n'était quasiment pas nécessaire. Seule la récolte des parcelles grêlées a dû faire l'objet d'un tri minutieux, et nous avons eu la chance de pouvoir utiliser une trieuse optique pour écarter tous les grains abîmés par la grêle.

Cette date de récolte relativement précoce et l'état sanitaire parfait ont conduit à produire des vins d'une grande pureté avec une belle fraîcheur et un fruit éclatant. Le millésime s'annonce dès à présent comme un très bon millésime de garde.

En résumé, 2018 est un millésime solaire qui a donné des vins charmeurs et purs, avec une structure tannique soyeuse et une belle acidité, gages que les amateurs les plus patients seront récompensés.

Le profil climatique de ce millésime le rapproche des millésimes 2003 et 2009.

Revue de presse