



*Surface en production* : 2,12 ha  
*Cépage* : Pinot Noir  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 10 000 bouteilles

### Situation du vignoble

Ce cru, dont nous avons le monopole, a été acheté en 1860 par Alphonse GROS.

La gravure qui surmonte l'étiquette date de l'achat car, dès cette époque, mes aïeux vendaient ce vin en bouteilles. Au fil des générations, l'étiquette porta successivement les noms suivants :

GROS-GUENAUD, GROS-RENAUDOT, Louis GROS, Jean GROS et, depuis le millésime 1996, Michel GROS.

Le mur de cette parcelle triangulaire longe à l'Est le village. Un portail monumental s'élève en son milieu. Une petite maison très ancienne matérialise l'angle nord sur la place de la mairie. Le Clos des Réas est situé sur une petite bosse qui surplombe le vallon des Réas.

L'étage géologique du sous-sol est le conglomérat saumon de l'Oligocène, avec, à cet endroit, une forte quantité de blocs de calcaires mélangés à des marnes. Cette particularité, associée à la pente, assure un excellent drainage.

Les marnes apportent au vin le caractère soyeux des tanins, l'élégance des parfums, et la faible acidité qui le rendent facile à déguster dès son plus jeune âge. Cette impression de facilité est cependant trompeuse, car l'équilibre presque parfait de ce vin lui permet de vieillir 10 à 15 ans en conservant tout son fruit et sa fraîcheur.

### 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 50 % à 70 %.

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 2015

2015 est le résultat d'une saison végétative particulièrement favorable à l'élaboration de grands vins rouges en Bourgogne.

L'ensoleillement a été exceptionnel, avec un excédent de 10% par rapport à la normale.

Les températures étaient élevées de 2°C au-dessus de la moyenne en Avril, Juin et Juillet, et de 1°C en Août et Septembre.

La sécheresse s'est installée dès le mois de Mars, mais a été particulièrement marquée en Juillet, où elle s'est combinée avec la canicule pour freiner fortement le grossissement des grappes.

Les quelques averses du mois d'Août ont été bienvenues, pour permettre à la vigne de mûrir ses raisins sans stress hydrique, mais elles ont été trop tardives pour faire gonfler les grumes.

La sécheresse explique ainsi le petit volume de récolte, mais aussi la grande concentration des vins.

Les tanins sont bien enrobés, résultat d'une maturité parfaite accompagnée d'un état sanitaire irréprochable.

2015 s'inscrit dans la lignée des 2005 et des 2010, autres grands millésimes de garde de ce début de siècle.

### Revue de presse

**Jancis Robinson, 7th January 2017** : 16 points. Cask sample. Aromatic like the Brûlées but a little more sedate and riper in character. Lovely fruit - aromatic and deep without loss of purity and freshness. Long, too.

Drink 2018-2023

**Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Winter 2016-2017** : Svelte onto the palate. This is elegant and flowing. Gorgeous ripe mulberry fruits. It has an immediate harmony. Softer than Brulées, fine supple, supportive tannins. Plenty of these fine tannins. Depth to the palate and a long slightly spicy, floral finish. It is silky and seductive. 18.7 (or 93/94). from 2025

International Wine Challenge 2017 : Light elegant savouriness on the nose, gentle raspberry-scented fruit. Silky, restrained, spicy finish, delicate length. Médaille d'argent

**Gilbert & Gaillard** : 98 / 100. Robe rubis d'intensité moyenne. Nez profond et complexe mariant petits fruits rouges et large palette épicée grillée. En bouche de l'étoffe, de l'ampleur, un style plein, gras, frais, aérien. Encore jeune et promis à un superbe avenir. Grande bouteille.

**Guide Hachette des Vins 2018** : 1 étoile