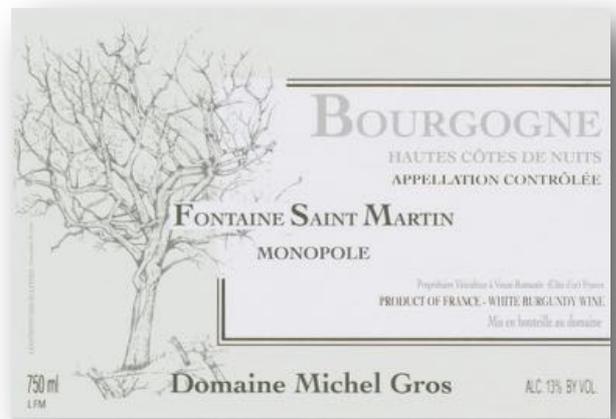




Surface en production : 3,25 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 10 000 bts
Cépage : Chardonnay



Le millésime 2016

2016, un millésime qui commence dans la douleur avec une gelée de printemps le 27 avril au matin, qui détruit près de la moitié de la récolte de la Côte-d'Or.

Le domaine est relativement épargné, avec une perte globale de 30 %, très variable selon les parcelles : Le village de Vosne Romanée est indemne, ainsi que la parcelle de la Fontaine Saint-Martin. Dans le Clos Vougeot, à Nuits Saint Georges et à Chambolle Musigny, près de la moitié des bourgeons sont détruits. Enfin, 8 ha dans les Hautes Côtes sont touchés à 75 %.

Le mois de mai est lui aussi très difficile, avec une pluviométrie élevée et des températures basses. Le mildiou est très agressif. Juin est à peine meilleur. Heureusement, le beau temps s'installe en juillet et durera jusqu'à la fin des vendanges, très tardives, du fait du retard pris en début de saison. Notre récolte a débuté le 28 septembre sur la Côte, et nous avons terminé le 9 octobre dans les Hautes Côtes. Le mois de septembre explique en grande partie la qualité de ce millésime. Les températures ont été supérieures de 2,5 °C par rapport à la moyenne, et l'ensoleillement généreux. Ce sont des conditions climatiques presque estivales. Cette très belle arrière-saison a permis une maturation idéale de raisins parfaitement sains. Les vins sont superbes avec des couleurs profondes, un très bel équilibre et des arômes très purs. Le gel n'a eu heureusement aucune incidence sur la qualité. Au contraire, dans les vignes où la récolte a été réduite, les vins sont encore plus concentrés et expressifs.

Revue de presse

Situation du vignoble :

Le sol, très marneux à cet endroit, convient bien au Chardonnay. La taille pratiquée est le Guyot simple. Elle est située entre 360 et 380m d'altitude, sur des « marnes de Pernand ». Cet étage géologique, que l'on retrouve sur Pernand-Vergelesses et la colline de Corton, explique la ressemblance avec les vins de ces finages, l'altitude apportant un peu plus de fraîcheur.

Vinification et élevage :

- Vendange manuelle, tri et transport en caisses.
- La vendange est égrappée, foulée et mise en cuve pendant une nuit pour réaliser une macération pelliculaire, puis pressée le lendemain matin.
- Débourage puis ensemencement en levures et début de la fermentation en cuve sous température contrôlée (max. 22°C).
- Mise en fût en cave lorsque la fermentation est réalisée aux 2/3. La fermentation se termine lentement en fût à la température de la cave (la proportion de bois neuf est environ 20 %).

Un bâtonnage est réalisé à l'occasion de chaque ouillage (tous les 10 jours en moyenne), jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.

La conservation en pièces se termine au cours de l'été, le vin est alors unifié en cuve et filtré sur Kieselgur la veille de la mise en bouteilles.