



Surface en production : 0,82 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 5 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Quatre parcelles participent à la composition de cette cuvée, toutes localisées au nord de la ville de Nuits, côté Vosne, dans les climats suivants :

- «Aux Athées»: sols très rouges et profonds sur les alluvions de la vallée du Meuzin ;
- «Aux Lavières» : lieu où l'on trouve des pierres plates appelées laves, qui servaient autrefois à couvrir les toits ;
- «Au Bas de Combe» : ce finage se trouve à la limite de Vosne, dans la partie haute du vallon des Réas ;
- «En la Perrière Noblot» : perrière signifie carrière.

En sommet de côte, la parcelle est installée sur une forte pente sur des calcaires durs (Oolithe Blanche).

L'assemblage de ces parcelles donne un vin élégant, aux tanins assez souples pour cette appellation. Il s'agit en fait d'un «intermédiaire» entre les vins de type Vosne et ceux de type Nuits.

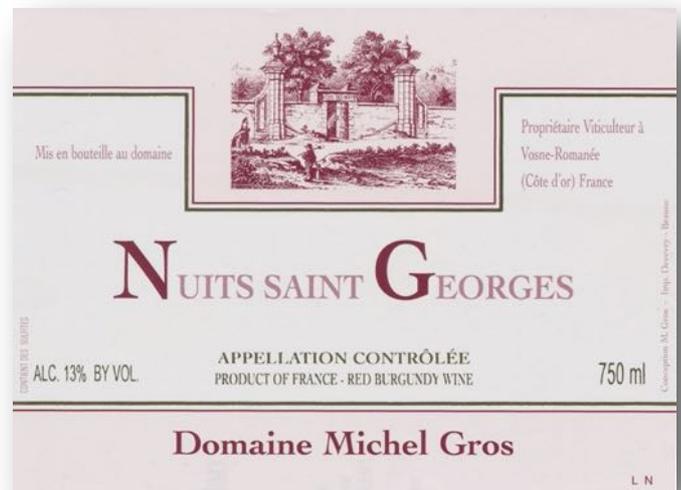
Vinification & élevage :

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

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Winter 2016-2017 : The cuvée of parcels on the Vosne side....average 30 years old now Athées, Bas du Combe, Lavieres and Perriere-Noblot (quarry). "At the top of the hill before no-mans land where you have grass and rock." Blackberries and forrest fruits. Sweet and ripe and inviting nose and the palate attack has splashing fruit. It is juicy with a good bite of tannins. Rounded, spicy at first but becomes fresh and firm too. There is a sappy minerality at the end and vibrant freshness. Score 81. From 2019

International Wine Challenge 2017 : Good translucent red with heightened red cherry aromas, herbal touch. Intense oak aromatics. Médaille d'argent

Gilbert & Gaillard : 91 / 100. Belle robe rubis d'intensité moyenne. Nez profond, ciselé, associant framboise, cerise mûres et délicat fond grillé. En bouche une matière mûre, enrobée d'une fraîcheur vivifiante au service des arômes fruités et épicés perçus au nez. Beaucoup de charme.

Guide Hachette des Vins 2018 : 1 étoile