



*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.

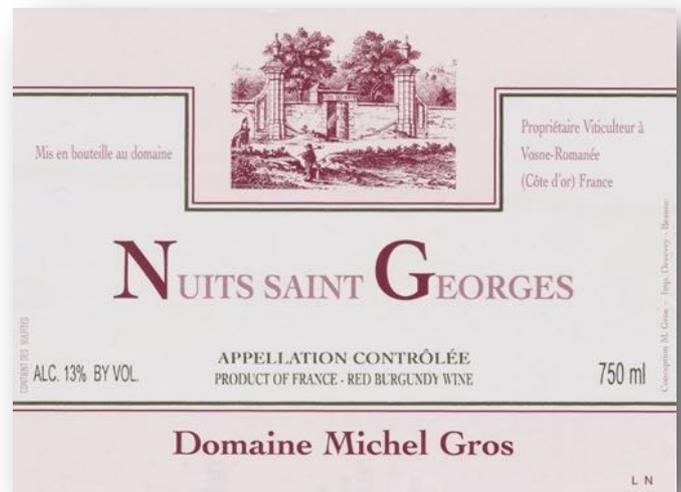
#### *Vinification & élevage :*

Vinification traditionnelle bourguignonne. 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 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*

**Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Autumn 2017** : The cuvée of parcels on the Vosne side. Mix of deep red cherry fruit and some blueberry fruit. Juicy strike. It is open and energetic and has an easy harmony. Lighter bodied than the MSD for example, very fresh, piquant red peppercorn..more VR than NSG in style. It is pleasing. Score 16. From 2020