



*Surface en production* : 0,92 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 6 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

#### *Situation du vignoble :*

Trois parcelles entrent dans la composition de cette cuvée provenant des lieux-dits: «Aux Réas», «Au-Dessus de la Rivière» et «La Colombière».

Toutes ces parcelles sont situées à proximité du village, les deux dernières implantées sur des conglomérats de calcaires et d'argile de l'Oligocène, dits «conglomérats Saumon» du fait de leur couleur rose saumonée.

«Aux Réas», quant à eux, reposent sur un calcaire dur à entroques du Bajocien. Ces marnes, mêlées à des blocs de calcaire, donnent des vins très tendres et très élégants.

#### *Vinification & élevage :*

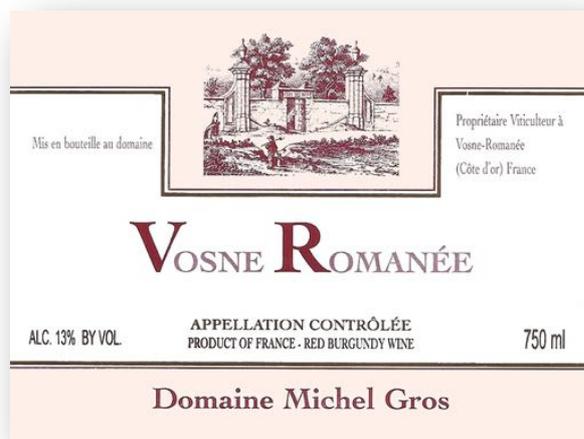
Vinification traditionnelle bourguignonne.

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 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** : This is juicy and succulent. Aromatic. Ripe summer fruits. It is alluring with sweet, ripe fruit. Good freshness too which comes through on the finish. Supple tannins. There is richness and structure with elegance here. Classic Vosne-Romanée. Score 16.5