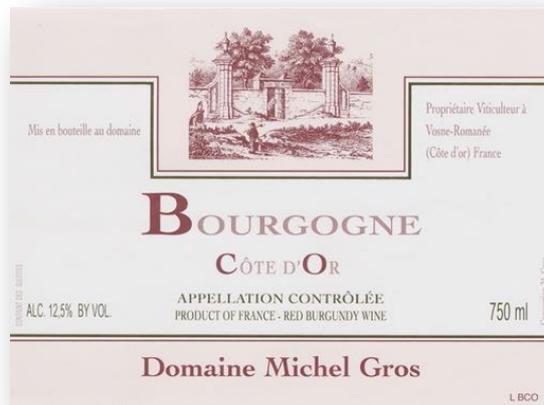




Surface en production : 0,80 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans
Production annuelle moyenne : 7 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir



L'excellent état sanitaire des grappes a rendu le tri presque inutile, et se traduit par des couleurs vives et soutenues, ainsi que par une grande pureté des arômes.

En résumé, un millésime très flatteur et attractif dans sa jeunesse, mais avec suffisamment de consistance et de concentration pour gagner en complexité dans les 10 prochaines années.

Dans les années récentes, c'est peut-être le millésime 2012 qui présente le plus de similitudes.

Le millésime 2017

Un millésime marqué par un retour précoce de la chaleur au printemps, suivi d'un été chaud et ensoleillé, qui se prolongera bien au-delà des vendanges.

Les 27 et 29 avril, les vigneron ont tremblé. Des températures annoncées inférieures à 0°C au petit matin ont fait craindre de connaître à nouveau les ravages du gel de l'année précédente.

La mobilisation de toute la Côte pour allumer des feux de paille a permis d'éviter les dégâts.

Le mois de juin, exceptionnellement beau, a engendré une floraison parfaite et un grossissement rapide des grappes, promesses d'une récolte généreuse.

Juillet et août furent aussi très favorables. Quelques pluies fin août ont été les bienvenues pour enrayer la sécheresse et accélérer la maturité.

Malgré une taille courte au printemps, le domaine a pratiqué des vendanges vertes au cours de l'été, afin de limiter la production, particulièrement dans les vignes gelées en 2016.

Nous avons débuté les vendanges le 9 septembre dans la Côte. 10 jours plus tard, toute la récolte était rentrée car la maturité progressait vite.

Les vins sont le reflet de cette maturité très aboutie, avec des tanins soyeux, des acidités modérées, qu'il a parfois fallu rehausser pendant les vinifications.

Revue de presse

THE Burgundy Briefing.

Sarah Marsh, Automne 2018

L'arôme de cerise est si doux en bouche. Il est souple, très bien mûr – des fruits d'été généreux et une fraîcheur bien équilibrée à la fin. La texture est tellement attrayante. Succulent et frais. Bourgogne la plus attrayante.