

Surface en production : 0,63 ha Âge moyen des vignes : 40 ans

Production annuelle moyenne: 4000 bouteilles

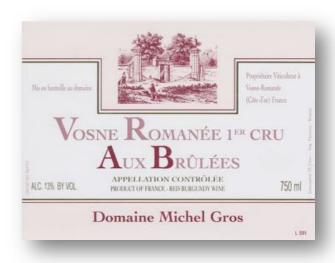
Cépage : Pinot Noir

## 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 arrièresaison 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 ou la récolte a été réduite, les vins sont encore plus concentrés et expressifs.



## Revue de presse:

Bugudy Briting. Sarah Marsh, automne 2017
Arômes fermes et frais.
Légèrement fumé ... quartzeux. La bouche est juteuse en attaque, moins réservée que le nez. Il est vigoureux, froid – la chaleur du fruit de la cerise noire contraste avec la minéralité et l'acidité froides ici. J'aime la juxtaposition. Fermes, mûrs, les tanins ne sont pas aussi austères qu'ils peuvent l'être. La finale est longue ... et s'intensifie sur la longueur ... très minérale. 18,5/20

Jancis Rooison

Jancis Robinson, 10/01/2018 Rouge profond presque pourpre. Nez léger de fruits rouges mûrs et

sucrés – des framboises? Assez intense avec des tanins plus marqués que l'appellation village. Vous aurez besoin de patience pour bénéficier de l'avantage sur le Vosne village. 16,5+/20



Julia Harding, 10/01/2018

Echantillon sur fût. Rouge cerise. Des notes de fumée et d'épices

côtoient la douceur de la cerise. Beaucoup d'épices et une couche de chêne crémeuse en bouche, avec des fruits au cœur et des tanins souples et compacts. Belle harmonie et belles proportions. 16,5+/20



International Wine Challenge 2018
Médaille d'or, 95 points. Très beau
Bourgogne aromatique. Les arômes sont
un empilement de couches et de couches
de cerises et de violettes. C'est comme un

chat qui ronronne dans la bouche, magnifique, de doux tanins veloutés au pouvoir latent.



*N°142, août-septembre 2018* – 15/20