



*Surface en production* : 0,63 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 4 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

### *Situation du vignoble :*

Cette parcelle jouxte les Richebourg de la famille GROS par le Nord. La qualité du drainage explique sans doute son nom : la végétation spontanée devait être rapidement brûlée en été à cause de la sécheresse du sol. Le sol est très caillouteux, de 30 à 35 cm d'épaisseur, sur un sous-sol constitué de calcaires durs (type pierre de Premeaux). Ce vin présente une grande minéralité, il a un air de famille avec le Richebourg, dont il n'est séparé que par un chemin de 3 m. Mais la moindre épaisseur de sol que dans les Richebourg apporte plus de tendresse aux tanins et le rend plus rapidement accessible.

### *Vinification & élevage :*

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 50 % à 70 %. 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.

