



*Surface en production* : 3,25 ha  
*Âge moyen des vignes* : 20 ans  
*Production annuelle moyenne* : 10 000 bouteilles  
*Cépage* : Chardonnay

#### *Situation du vignoble :*

Il a fallu plus de 40 années à Jean Gros, puis à son fils Michel, pour constituer l'unité de la parcelle de la Fontaine Saint Martin, dans les Hautes-Côtes de Nuits, sur la commune d'Arcenant.

Ce coteau de 7 hectares, exposé Est-Sud Est, comme la Côte de Nuits, s'étage entre 350 et 390 m d'altitude. Le vignoble domine le vallon et l'abbaye cistercienne du Lieu-Dieu des Champs.

Cette abbaye de femmes, fondée vers 1127, possédait des vignes sur ce coteau.

Après la destruction totale du vignoble par le phylloxera à la fin du XIXe siècle, la parcelle fut en grande partie reconquise par la forêt.

Jean, puis Michel, entreprirent le défrichage à partir de 1976. Michel planta 4 hectares de Pinot Noir entre 1981 et 1986, puis les 3 hectares restants en Chardonnay à partir de 1987.

Ces plantations s'achevèrent avec la dernière parcelle de 1 hectare, acquise en 2007 puis replantée en 2009

Le sol, très marneux à cet endroit, convient bien au Chardonnay. La taille pratiquée est le Guyot simple. Elle est située entre 360 et 380m d'altitude, sur des « marnes de Pernand ». Cet étage géologique, que l'on retrouve sur Pernand-Vergelesses et la colline de Corton, explique la ressemblance avec les vins de ces finages, l'altitude apportant un peu plus de fraîcheur.

#### *Vinification et élevage :*

Vendange manuelle, tri et transport en caisses.

La vendange est égrappée, foulée et mise en cuve pendant une nuit pour réaliser une macération pelliculaire, puis pressée le lendemain matin.

Débourbage puis ensemencement en levures et début de la fermentation en cuve sous température contrôlée (max. 22°C).

Mise en fût en cave lorsque la fermentation est réalisée aux 2/3. La fermentation se termine lentement en fût à la température de la cave (la proportion de bois neuf est environ 20 %).

Un bâtonnage est réalisé à l'occasion de chaque ouillage (tous les 10 jours en moyenne), jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.

La conservation en pièces se termine au cours de l'été, le vin est alors unifié en cuve et filtré sur Kieselgur la veille de la mise en bouteilles.

