



Surface en production : 4 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 14 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble

Il a fallu plus de 40 années à Jean Gros, puis à 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 ont entrepris le défrichage à partir de 1976. Michel plantait 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 est constitué de calcaires et de marnes mélangés de l'Oxfordien supérieur (période Jurassique). On retrouve cet étage géologique dans le coteau de Corton situé 5 km plus au Sud. Ce sol est communément appelé « Marnes de Pernand », du nom du village de Pernand Vergelesses, situé au pied de la colline de Corton.



Vinification et élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

Les 6 premiers mois, ces vins sont logés en foudres de chêne dans une cave très ancienne située sous les appartements de Jean GROS.

Les 12 mois suivants, l'élevage se poursuit en pièces de 1 à 3 vins. Ces fûts, qui ont abrité auparavant des cuvées d'un rang plus élevé, apportent un peu des arômes du vin précédent. Cette pratique développe la complexité de ces cuvées.

