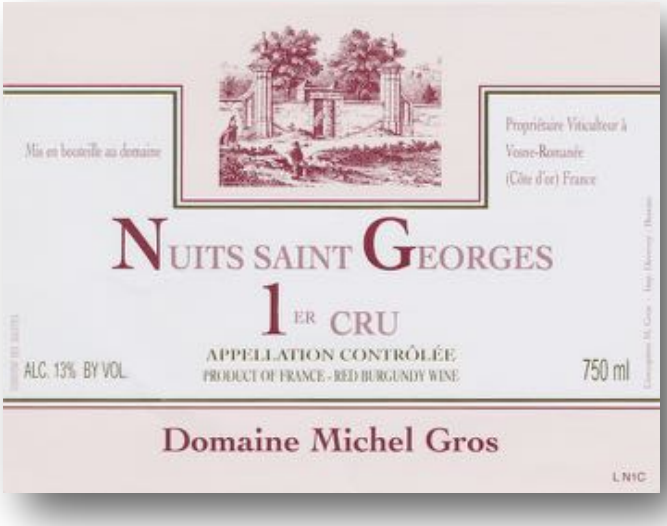
畑の面積 : 0,27 ha
ブドウの年齢 ： 35 years old
平均年間生産量 : 1 200 bottles
ブドウの種類 ：Pinot Noir

ブドウの木の場所

このワインは二つの畑から造られている。《レ・ヴィニュロンド》《レ・ミュルジェ》という名で、互いに近く、どちらもニュイの町の北側に当たる。丘の斜面の下部3分の1のところに位置し、表土は砂っぽく、非常によく水をしみ通す。

このワインの特徴は、ニュイのプルミエクリュらしい力強さと、溶け込んだタンニンがヴォーヌの近隣であることを思い起こさせる、二元性にある。熟成の遂げ方は秀逸である。

ワインの醸造

ヴィラージュ（村名）、プルミエクリュ（一級）、グランクリュ（特級）
これらのワインは、発酵タンクから取り出した数日後、樽に移して18ヶ月間熟成させる。**
新樽と前年のヴィンテージ熟成に使われた樽とのバランスは、アペラシオンやヴィンテージのレベルによって調整する。
プルミエクリュ　50～80%
マロラクティック発酵（りんご酸が乳酸に発酵する過程）が終わると、一度だけ澱引きを行い、別の樽に移し変える。一般的にこの作業は、収穫に続く冬が終わる頃に行われる。
約18ヶ月経過し翌々年の4月になると、夫々の樽からワインを引き出し、アペラシオンごとに一つのタンクに納める。
この作業と同時に卵白アルブミンを入れ、清澄作業を行う。ワインをこのように《清澄剤の上に》寝かし、8月末に瓶詰めを行う。