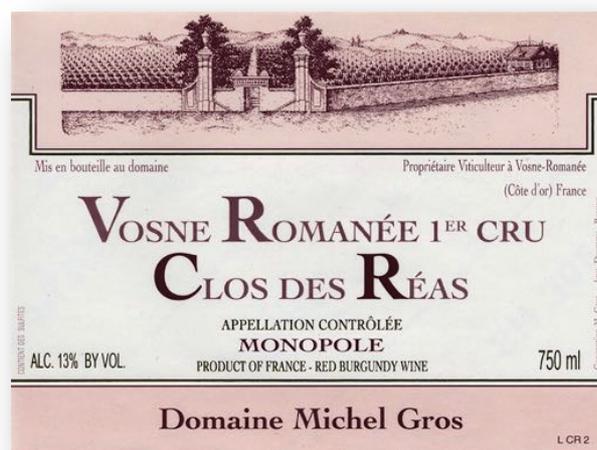


Surface en production : 2,12 ha
 Cépage : Pinot Noir
 Âge moyen des vignes : 40 ans
 Production annuelle moyenne : 10 000 bouteilles



Situation du vignoble

Ce cru, dont nous avons le monopole, a été acheté en 1860 par Alphonse GROS.

La gravure qui surmonte l'étiquette date de l'achat car, dès cette époque, mes aïeux vendaient ce vin en bouteilles. Au fil des générations, l'étiquette porta successivement les noms suivants :

GROS-GUENAUD, GROS-RENAUDOT, Louis GROS, Jean GROS et, depuis le millésime 1996, Michel GROS.

Le mur de cette parcelle triangulaire longe à l'Est le village. Un portail monumental s'élève en son milieu. Une petite maison très ancienne matérialise l'angle nord sur la place de la mairie. Le Clos des Réas est situé sur une petite bosse qui surplombe le vallon des Réas.

L'étage géologique du sous-sol est le conglomérat saumon de l'Oligocène, avec, à cet endroit, une forte quantité de blocs de calcaires mélangés à des marnes. Cette particularité, associée à la pente, assure un excellent drainage.

Les marnes apportent au vin le caractère soyeux des tanins, l'élégance des parfums, et la faible acidité qui le rendent facile à déguster dès son plus jeune âge. Cette impression de facilité est cependant trompeuse, car l'équilibre presque parfait de ce vin lui permet de vieillir 10 à 15 ans en conservant tout son fruit et sa fraîcheur.

Vinification & élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage 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.

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 arrière-saison 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 où la récolte a été réduite, les vins sont encore plus concentrés et expressifs.

Revue de presse

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Autumn 2017 : This is fruity - summer fruits on the nose. Smooth and seductive on the palate...slips across. It has volume and get it is so very elegant. Svelte tannins, texture of chamois leather and some very nice freshness to support this. It has a natural harmony and charm...long rather aromatic finish. Suave wine. Score 18.45