



Surface en production : 0,20 ha
Âge moyen des vignes : 25 ans
Production annuelle moyenne : 1000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Cette parcelle est située dans le lieu dit « GRAND MAUPERTUIS » dans la partie haute du clos, le long du mur supérieur, en limite des Grands Echezeaux. Elle a été achetée par Jean GROS en 1967 au nom de son fils Michel, alors âgé de 11 ans. Elle longe la parcelle familiale du même lieu dit, aujourd'hui exploitée par Anne GROS. Le gel de 1985 a imposé l'arrachage total. La replantation, effectuée en 1987 avec le clone 115 sur 161-49, confère à ses raisins une maturation très précoce. Ce vin est caractérisé par des tanins très soyeux et une acidité assez faible, qui le rendent plaisant dès son plus jeune âge, bien qu'il soit très dense. Il vieillit cependant très bien 10 à 15 ans.

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Ce vin est logé entièrement en fûts neufs. 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 2015

2015 est le résultat d'une saison végétative particulièrement favorable à l'élaboration de grands vins rouges en Bourgogne. L'ensoleillement a été exceptionnel, avec un excédent de 10% par rapport à la normale. Les températures étaient élevées de 2°C au-dessus de la moyenne en Avril, Juin et Juillet, et de 1°C en Août et Septembre. La sécheresse s'est installée dès le mois de Mars, mais a été particulièrement marquée en Juillet, où elle s'est combinée avec la canicule pour freiner fortement le grossissement des grappes. Les quelques averses du mois d'Août ont été bienvenues, pour permettre à la vigne de mûrir ses raisins sans stress hydrique, mais elles ont été trop tardives pour faire gonfler les grumes. La sécheresse explique ainsi le petit volume de récolte, mais aussi la grande concentration des vins. Les tanins sont bien enrobés, résultat d'une maturité parfaite accompagnée d'un état sanitaire irréprochable. 2015 s'inscrit dans la lignée des 2005 et des 2010, autres grands millésimes de garde de ce début de siècle.

Revue de presse

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Winter 2016-2017 : An rather elegant red fruit nose. The new oak is more apparent on the palate at first. It is rich and seductive on the strike. In the full mid palate it has more floral notes. It is not too rich; there is an elegance here. Ripe fruit with a good balance...just enough acidity to balance. Really quite aromatic...vineyard or oak I am not sure, but this lingers very nicely at the end. Score 19.1 (or 95.5)