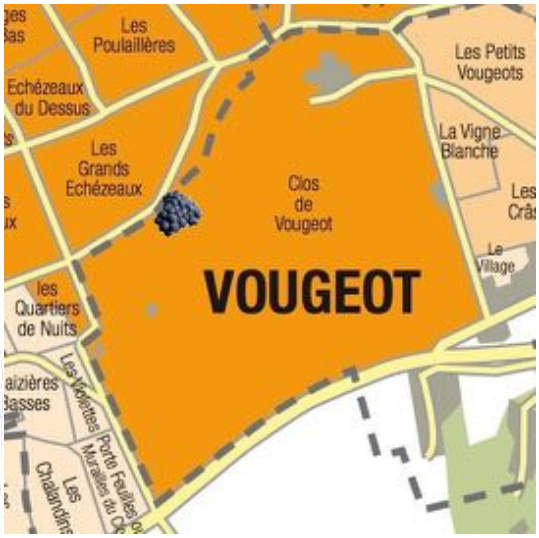

Surface en production : 0,20 ha
Âge moyen des vignes : 25 ans
Production annuelle moyenne : 1000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

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 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 ou la récolte a été réduite, les vins sont encore plus concentrés et expressifs.

Revue de presse

Sarah Marsh, Burgundy Briefing, Autumn 2017 : This has plentiful fruit on the nose. There is richness and density of fruit on the attack. Lovely generosity. Fruit saturation. It has a charm too. There is lively acidity. The structure is very good, but not too big. In fact there is a marked elegance. The frame draped in luscious fruit. The finish is long and fruity and sustained. 100% new oak, but soaks it up. Mostly Rousseau. Score 19.35. From 2023