



Surface en production : 3,25 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 10 000 bts
Cépage : Chardonnay

Situation du vignoble :

Le sol, très marneux à cet endroit, convient bien au Chardonnay. La taille pratiquée est le Guyot simple. Elle est située entre 360 et 380m d'altitude, sur des « marnes de Pernand ». Cet étage géologique, que l'on retrouve sur Pernand-Vergelesses et la colline de Corton, explique la ressemblance avec les vins de ces finages, l'altitude apportant un peu plus de fraîcheur.

Vinification et élevage :

- Vendange manuelle, tri et transport en caisses.
- La vendange est égrappée, foulée et mise en cuve pendant une nuit pour réaliser une macération pelliculaire, puis pressée le lendemain matin.
- Débourage puis ensemencement en levures et début de la fermentation en cuve sous température contrôlée (max. 22°C).
- Mise en fût en cave lorsque la fermentation est réalisée aux 2/3. La fermentation se termine lentement en fût à la température de la cave (la proportion de bois neuf est environ 20 %).

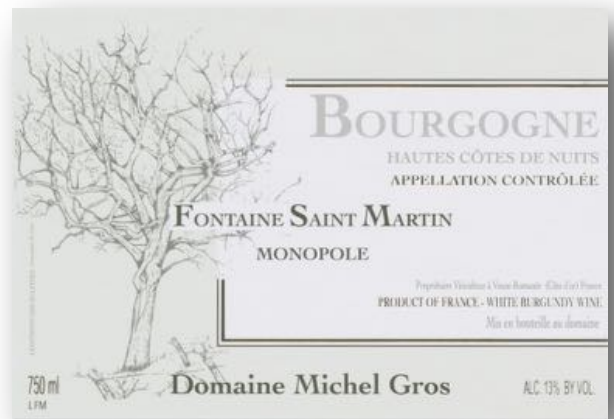
Un bâtonnage est réalisé à l'occasion de chaque ouillage (tous les 10 jours en moyenne), jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.

La conservation en pièces se termine au cours de l'été, le vin est alors unifié en cuve et filtré sur Kieselgur la veille de la mise en bouteilles.

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 : Spicy and a hint of ripe citrus on the nose. It is ripe onto the palate...spicy, rich and after this spicy aromatics it has a colder feel with grip and tension and minerality. I like the sappy cold note to balance the richness and spice. Michel did some skin contact and this has both reduced the acidity (given the potassium) and given it spicy note.

International Wine Challenge 2017 : A wonderful wine from Burgundy's less-renowned vineyards. Rich, ripe, waxy and dry yet nutty and honeyed. Médaille d'argent

Allen Meadows, Burghound.com, Issue 67, 3e Trimestre 2017 : A discreet but not invisible touch of wood sets off the fresh and bright nose of pear, citrus and pretty floral nuances. There is fine richness to the round and utterly delicious generously proportioned flavors that possess a seductive mouth feel, all wrapped in a relatively dry finish in the context of the vintage where a hint of wood appears. This should drink well upon release. (85-88)/now+