



Surface en production : 4 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 14 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble

Il a fallu plus de 40 années à mon père, Jean Gros, puis à moi-même, pour constituer l'unité de la parcelle de la **Fontaine Saint Martin**, dans les Hautes-Côtes de Nuits, sur la commune d'Arcenant.

Ce coteau de 7 hectares, exposé Est-Sud Est, comme la Côte de Nuits, s'étage entre 350 et 390 m d'altitude. Le vignoble domine le vallon et l'abbaye cistercienne du Lieu-Dieu des Champs. Cette abbaye de femmes, fondée vers 1127, possédait des vignes sur ce coteau.

Après la destruction totale du vignoble par le phylloxera à la fin du XIXe siècle, la parcelle fut en grande partie reconquise par la forêt.

Mon père Jean, puis moi-même, entreprîmes le défrichage à partir de 1976. Je plantai 4 hectares de Pinot Noir entre 1981 et 1986, puis les 3 hectares restants en Chardonnay à partir de 1987. Ces plantations s'achevèrent avec la dernière parcelle de 1 hectare, acquise en 2007 puis replantée en 2009.

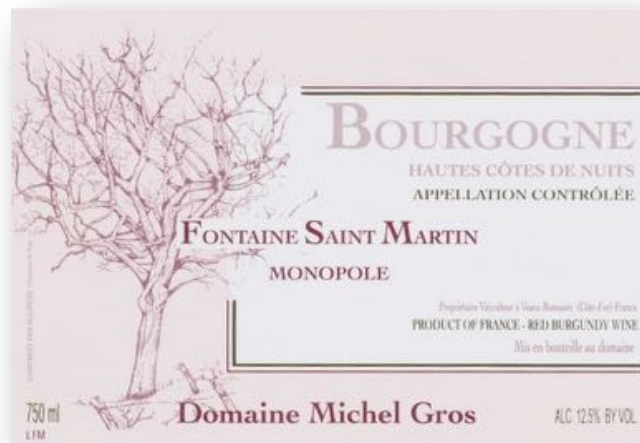
Le sol est constitué de calcaires et de marnes mélangés de l'Oxfordien supérieur (période Jurassique). On retrouve cet étage géologique dans le coteau de Corton situé 5 km plus au Sud. Ce sol est communément appelé « Marnes de Pernand », du nom du village de Pernand Vergelesses, situé au pied de la colline de Corton.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

Les 6 premiers mois, ces vins sont logés en foudres de chêne dans une cave très ancienne située sous les appartements de Jean GROS.

Les 12 mois suivants, l'élevage se poursuit en pièces de 1 à 3 vins. Ces fûts, qui ont abrité auparavant des cuvées d'un rang plus élevé, apportent un peu des arômes du vin précédent. Cette pratique développe la complexité de ces cuvées.



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

Jancis Robinson, 7th January 2017 : 16 points. Cask sample. Lightish cherry. Lifted red fruit with a hint of cloves. Dry but mouth-watering. Fine tannins, zesty fruit. Drink 2018-2023

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Winter 2016-2017 : This is from one special parcel. "Same geology as the Corton mountain. The Jurassic period is Oxfordian." 2nd use barrels. Very expressive concentration of red fruits. Spicy too on the nose. I find the oak a bit present, but the wine has the substance to take it. It is a much more concentrated Hautes-Côtes. More tannins and much stricter. There is a sappy, cold minerality at the end of the palate. This is pretty strict, lots of fruit under it though. Umm - need to wait for this...several. Will be good..but will people wait for an Hautes Côtes. If you busy this, you should. High performing Hautes-Côtes. From 2020

Gilbert & Gaillard : 90 / 100. Robe rubis légère. Nez fin, bien ouvert associant petits fruits rouges mûrs (framboise, groseille confiturées), subtiles notes d'épices douces. Matière légère, joli gras que balance une fraîcheur gourmande. Présent et aérien à la fois. 90+