



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.

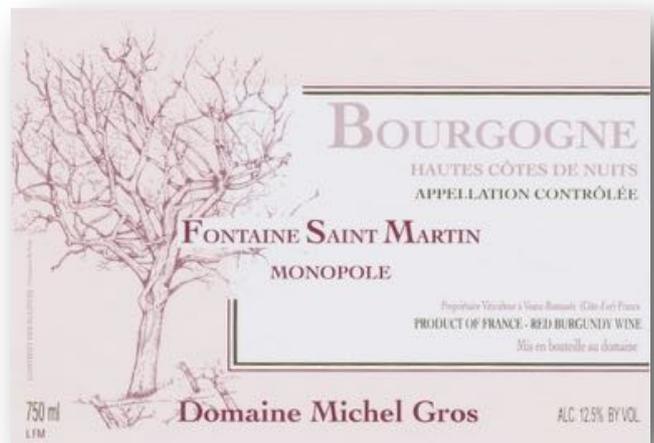
Le sol est constitué de calcaires et de marnes mélangés de l'Oxfordien supérieur (période Jurassique). On retrouve cet étage géologique dans le coteau de Corton situé 5 km plus au Sud. Ce sol est communément appelé « Marnes de Pernand », du nom du village de Pernand Vergelesses, situé au pied de la colline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

: Higher tone aroma. It is lively and fresh and mineral. A pure and zesty palate. There is a very appealing sweetness to the forrest fruit... a lively combination of sweetness and acidity. The tannins are really quite refined, ripe and finely grained. There is elegance here. It is lighter bodied, but intense and has a refined, slightly mineral finish. From 2020