



Surface en production : 8 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 28 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble

Le vignoble des Hautes-Côtes avait été détruit comme tout le vignoble français par le phylloxera entre 1885 et 1900. Au contraire du vignoble de la Côte, qui fut replanté aussitôt, il fallut attendre le début des années 70 pour assister à la résurrection de cette appellation, dont Jean GROS, mon père, fut l'un des pionniers.

Notre vignoble est sur la commune d'Arcenant, petit village au fond de la vallée du Meuzin à 7 km à l'ouest de Nuits-Saint-Georges. Il est situé sur un coteau exposé sud-est à une altitude comprise entre 360 et 420 m, environ 100 m plus haut que les vignobles de la côte. Cette différence d'altitude impose des vendanges un peu plus tardives que dans la côte (environ 8 jours plus tard).

Les vignes sont plantées à 2 m 60 d'écartement entre les rangs, la hauteur du palissage est de 1 m 80. Ce mode de conduite permet de planter en suivant les courbes de niveau et de constituer une petite terrasse à chaque rang. L'inter-rang est engazonné. La taille est le cordon bilatéral.

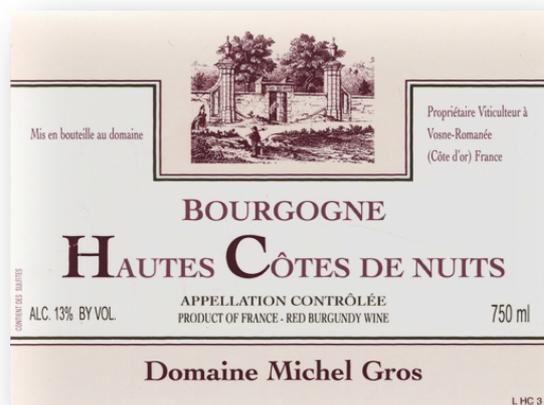
Le sol et le sous-sol comprennent 3 étages géologiques qui sont exactement les mêmes que l'on trouve, 100 m plus bas en altitude, dans la côte de Beaune à la hauteur d'Aloxe-Corton. Ceci explique la puissance et le caractère masculin de ces vins, ainsi que leur très bonne tenue au vieillissement.

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

Sarah Marsh, The Burgundy Briefing, Winter 2016-2017 :
 This is the blend. 3rd used barrel. Red fruits. Juicy and red. Soft tannins and fresh. It is easy and splashing. Bit of a bitter bite at the end...which tweaks it nicely.

Guide Hachette des Vins 2018 : 1 étoile