



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 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 : Slight ripe blackcurrant fruit on the nose with some savoury umami notes too. Soft texture onto the palate. Smooth and rather seductive and really somewhat plump for the Hautes Cotes. Good supporting freshness. Finishes on freshness and creamy texture. There is more depth and richness to the tannins than usual and more generosity. Lots of fruit too. Richer than the Bourgogne. This was the parcel that was 50% destroyed and actually it has benefited. Top notch.