



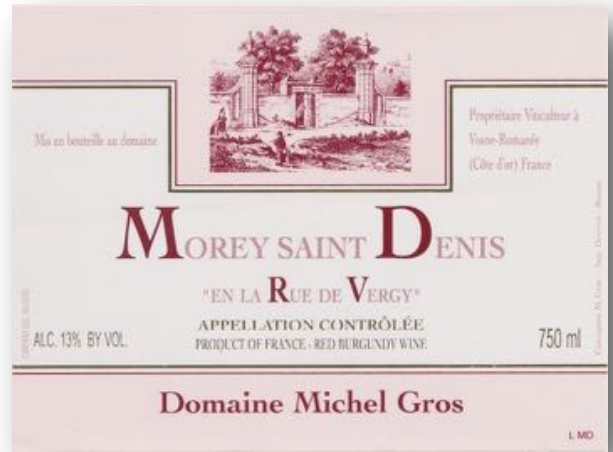
Surface en production : 0,23 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 1200 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble :

Cette parcelle très pentue longe l'enceinte sud du célèbre «Clos des Lambrays» dont elle est séparée par l'ancienne route de Vergy, voie très ancienne qui reliait en ligne droite Morey à la butte de Vergy. En ce lieu était érigé le Château des Sires de Vergy et l'Abbaye de St Vivant, puissances dominantes de la région du XIIe au XVIIIe siècle. Ce lieu-dit a été entièrement remembré et replanté dans les années 80. Il est situé sur des calcaires de Comblanchien portant 30 à 35 cm de sol argileux très caillouteux. Ces sols, légers et filtrants, donnent des vins tendres et très fins, d'une grande élégance. Une demande de classement en 1er cru est en cours d'instruction par l'INAO.

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne puis entonnage pour un séjour de 18 mois, dans 30 % à 40 % de fûts neufs. Un seul soutirage à la fin de la fermentation malolactique. Après ces 18 mois, assemblage en cuves inox et collage à l'albumine d'œuf si nécessaire. Les vins restent sur colle jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.



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 a little wild and floral on the nose. Wild strawberries and garrigue. Silky soft and juicy onto the palate. Just delicious. Scrumptious fruits and flowers. "Light" silky, fine textured, plenty of fine tannins, straight palate. Lively minerality on the finish...salty end. One of my favourite village wines of the vintage (and I am at the end of my marathon of tastings). This is village wine the way I like it..Score 82. From 2019