



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.

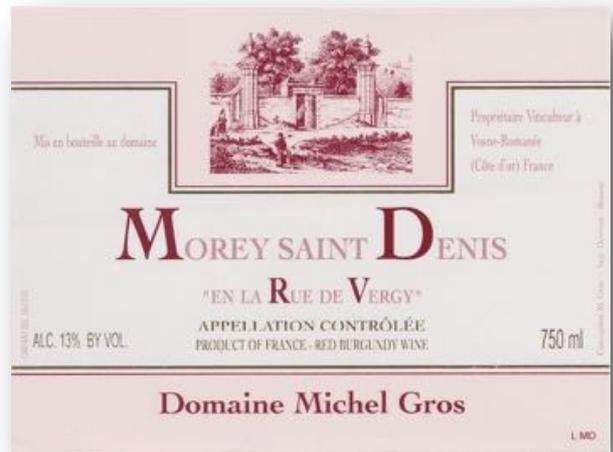
Vinification et élevage :

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 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 : Spicy aroma. Slightly exotic notes...hint of cardamon, ground coriander. Onto the palate it tastes rich and ripe. Ripe mulberry fruit, generous, spicy...touch of five spice..anise. It is really quite concentrated. The tannins are rich, with a slight soft burr to them..the acidity sits very neatly in the palate and the finish is aromatic and spicy. So very moreish...Score 16.5. From 2020