



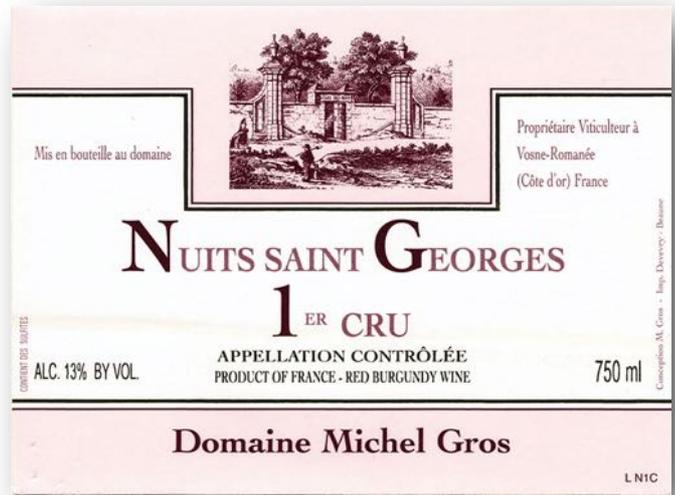
*Surface en production* : 0,27 ha  
*Age moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 1200 bouteilles  
*Cépage*: Pinot Noir

### Situation du vignoble

Deux lieux-dits entrent dans la composition de ce vin, situés au nord de la commune de Nuits et proches l'un de l'autre, Les VIGNERONDES et les MURGERS occupent le tiers inférieur du coteau sur des sols à texture sableuse, très filtrants. Ce vin est caractérisé par la puissance des premiers crus de Nuits, alliée à des tanins fondus qui rappellent sa proximité de Vosne. Il vieillit remarquablement bien.

### Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 50 % à 70 %. Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte. Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf. 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'enseillement 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** : Rich, dark berry fruits. Deep and juicy. Plenty of substance. Full bodied. It is full and rich with an exuberance of fruit and a quantity of tannins, but the tannins are smooth and thick with an appetising NGS burr to them. This has plenty of depth and quite a bit of shoulder with this ripe fruit. Score 18.35 (or 91). From 2025