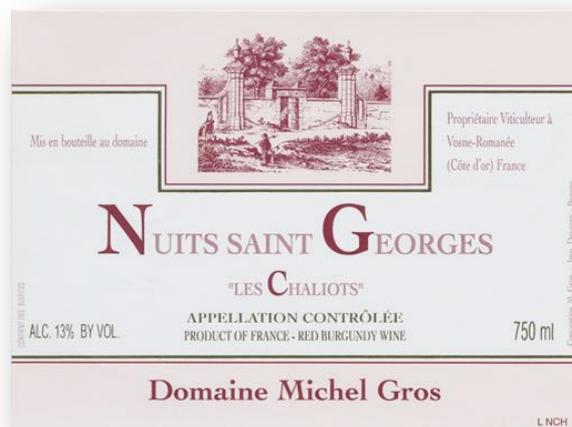




*Surface en production* : 0,82 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 4 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir



### Situation du vignoble :

Ce nom dérive du nom *CHAILLE* qui signifie petit caillou. Ce climat, au sud de la ville de Nuits, est implanté sur un cône d'éboulis, d'où la présence d'une forte pierrosité. Le sol est argileux, pauvre en calcaire et contient des chailles, une sorte de silex de couleur rougeâtre, riche en silice.

La nature très particulière de ce sol nous a incités à en faire une cuvée individualisée, qui présente une grande minéralité, un fruit très pur, une acidité assez soutenue et un corps puissant, qui lui confèrent une grande longévité.

### Vinification & élevage :

Vinification traditionnelle.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuvage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage entre fûts neufs varie selon les millésimes entre 30 % à 40 %.

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 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** : Un arôme légèrement fumé, des fruits noirs, une touche de mûre. Il est très frais, droit, aux bords tranchants. Légèrement épicé avec des tanins profonds, fermes, tendus mais mûrs. Il a de bonnes fondations. Très concentré, peut-être à cause des pertes de rendement dues au gel. Bonne tension en finale ... a vraiment une impression de la minéralité de graphite à la fin. J'aime beaucoup ça. Village de premier ordre NSG. Score 16.5