



Surface en production : 3 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 7 000 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble

Michel poursuit sa sélection parcellaire dans les Hautes-Côtes. Après le lancement en 2014 du monopole Fontaine Saint Martin, c'est au tour, avec le millésime 2016, de la vigne située « Au Vallon ».

Cette parcelle de 3 hectares se trouve sur la commune de Marey les Fussey, sur un coteau exposé plein Sud, en lisière de forêt, à une altitude comprise entre 425 et 440 m.

Le haut de la parcelle est situé sur des marnes de l'Oxfordien, le milieu et la partie basse sur des calcaires argileux de la même période.

Michel a commencé en 1978 à défricher et replanter en Pinot noir ce lieu-dit abandonné depuis la crise du phylloxera. Cette replantation a été achevée en 2013, au terme de longues négociations pour acquérir la dernière parcelle, propriété de l'église du village. L'âge moyen des plantations est aujourd'hui d'une trentaine d'années.

Les différentes parcelles des Hautes-Côtes ont toujours été vinifiées et élevées séparément, l'assemblage n'intervenant que 2 mois avant la mise en bouteilles. Michel connaît donc bien les particularités de chacune d'entre elles.

Le Vallon s'est toujours caractérisé par des vins aux tanins plus soyeux et à l'acidité moins marquée que les autres cuvées. C'est donc celle qui se déguste avec le plus de facilité dans sa jeunesse.

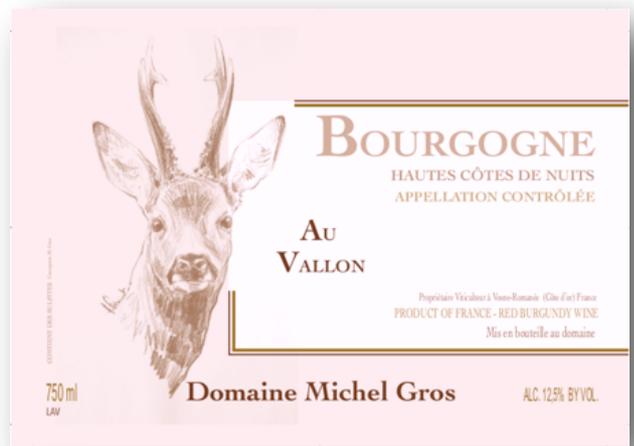
Cette typicité *solaire* est sans doute due à l'ensoleillement maximal dont bénéficient les coteaux au Sud, combinée à l'abri des vents du Nord et de l'Est par la colline et la forêt environnante.

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

Guide Hachette 2019 : 1 étoile

Jancis Robinson, 10 janvier 2018 : brillant pourpre. Parfumé et non sur-extrait. Très bonne attaque et aucune impression de "deuxième vin". Beaucoup de punch et une structure classique dans ce vin fait de fruits mûrs. Meilleur entre 2020-2025. 16,5 points

Julia Harding, 10 janvier 2018 : échantillon sur fût. Cerise de légère à moyenne puissance. Parfumé comme le Fontaine mais plus boisé et crémeux en bouche. Mais encore un vin délicieusement complet avec des tanins al dente. Meilleur entre 2019-2023. 16 points