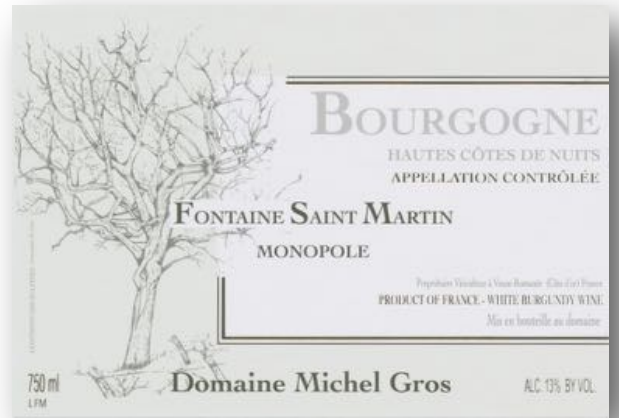




Surface en production : 3,25 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 10 000 bts
Cépage : Chardonnay



Les vendanges débutent au domaine le 28 août dans la Côte et se terminent le 10 septembre dans les Hautes-Côtes. Comme en 2018 et 2019, l'état sanitaire des raisins était absolument parfait, le tri n'était quasiment pas nécessaire.

L'état sanitaire parfait, la maturité très poussée et le faible poids des baies due au manque de précipitations ont amené des vins avec une grande concentration, mais également une fraîcheur et une acidité plus marquée qu'en 2019. En résumé, 2020 est dans la lignée des millésimes 2015 et 2018/2019, un millésime avec des maturités très abouties qui a donné des vins purs et précis, et avec une concentration extrême et un bel équilibre.

Le millésime 2020

2020 est un millésime marqué par une précocité et un ensoleillement exceptionnels, menant à de petits rendements et une très grande concentration

Après un hiver 2019-2020 dans la normale au niveau précipitations, mais à nouveau très doux avec un nombre de jours de gel très faible, la végétation donne des signes de démarrage dès la fin février. Le débournement s'enclenche dès la fin du mois de mars, l'année 2020 s'annonce déjà extrêmement précoce. Après quelques jours plus frais sur début avril, les températures repartent à la hausse, et la végétation s'emballe. Sur la seconde partie du mois d'avril et tout le mois de mai, la végétation pousse à un rythme soutenu, avec en moyenne 2 nouvelles feuilles par semaine. L'équipe du domaine travaille d'arrache-pied pour réaliser l'ébourgeonnage à temps et suivre le rythme de pousse au fil des relevages successifs. La floraison s'enclenche dans la côte aux alentours du 18 mai pour s'achever dans les Hautes-Côtes de Nuits à la fin du mois de mai. L'été s'enclenche alors sur une météo à nouveau marquée par la chaleur et de faibles précipitations. Jusqu'à mi-juillet cette situation reste favorable à la vigne, avec une véraison qui s'enclenche très tôt, annonçant un record de précocité pour le millésime 2020.

Cette météo est également défavorable au développement du mildiou et de l'oïdium, l'état sanitaire est donc parfait. Sur la fin du mois de juillet et le mois d'août le manque d'eau se fait sentir et les parcelles de coteaux commencent à jaunir. La maturité continue de progresser à un rythme soutenu, mais les baies ne gonflent pas à cause du manque d'eau.

Revue de presse



Andy Howard, 27/01/22

Échantillon pris sur fût. Étonnamment ample et mûr en bouche pour un Hautes-Côtes. Juste un peu unidimensionnel bien qu'il y ait une finale minérale intéressante. 15.5

THE WORLD OF
FINE WINE
Issue 75 - 2022

Fruit d'abricot mûr sur l'arôme généreux. Mi-corsé et crémeux, avec une touche de peau d'abricot moelleux et beaucoup de fraîcheur et de tension. Noyau d'amande et sapidité pour finir. Délicieux.