



Surface en production : 0,80 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans
Production annuelle moyenne : 6000 bts
Cépage : Pinot Noir

Le millésime 2021

L'hiver 2020-2021 se montre doux et humide, si bien que les sols sont bien pourvus en eau en sortie d'hiver, et la douceur de fin février fait craindre un débourrement très précoce. Le mois de mars se montre heureusement plus frais, mais les températures remontent fin mars. Lorsque l'épisode intense de gel du 6/7/8 avril arrive, le cycle végétatif est déjà enclenché. Les dégâts sont très sévères, mais également très différents selon les parcelles. Les parcelles de sommet de coteau, plus précoces, sont dévastées, alors que les parcelles tardives en plaine ont des dégâts relativement limités. En moyenne on estime la perte de 40 à 50% sur les parcelles de la côte de Nuits. Les Hautes Côtes de Nuits sont alors totalement épargnées, puisque situées en altitude donc plus tardives. À la suite de cet arrêt brutal, et à la faveur d'un mois d'avril et mai plutôt froid, la végétation peine à redémarrer et le millésime s'annonce alors tardif. L'écart de développement entre les vignes gelées et les autres est très visible. Le mois de juin marque le retour à une météo estivale, et engendre une pousse à un rythme fulgurant.

Le reste de l'été est marqué par une météo plutôt défavorable qui complique les travaux en vert et favorise un développement des maladies cryptogamiques. À partir de mi-août les conditions météo s'améliorent, permettant l'achèvement de la véraison et la progression de la maturation. À cette période, la situation sanitaire est satisfaisante, mais l'oïdium est présent dans un nombre important de parcelles, tout particulièrement dans les Hautes Côtes de Nuits. La première quinzaine de septembre le temps reste sec et ensoleillé, permettant à la maturité de progresser à un bon rythme et de calmer la progression de l'oïdium.



Les vendanges débutent au domaine le 19 septembre dans la Côte et se terminent le 3 octobre dans les Hautes-Côtes. Dans la côte de Nuits, l'état sanitaire reste très satisfaisant, un léger tri à la vendange a été réalisé. Dans les Hautes Côtes de Nuits, l'état sanitaire est plus dégradé, notamment à cause d'un passage pluvieux sur fin septembre, le tri a été sévère pour conserver uniquement la meilleure qualité. Une des parcelles n'a pas été vendangée, l'état sanitaire étant trop dégradé.

À la différence des trois millésimes précédents, 2021 s'annonce comme un millésime plus frais mais de très belle qualité malgré une météo capricieuse, un millésime que l'on pourrait qualifier de « classique ». Les vins sont marqués par un bel équilibre, un fruit très présent et une grande finesse. Les appellations régionales offrent déjà un plaisir immédiat, et les climats les plus prestigieux seront propices à la garde. extrême et un bel équilibre.

Revue de presse



Allen Meadows'

BURGHOUND.COM

The ultimate Burgundy reference

Janvier 2023

Un joli nez très pinot de petits fruits rouges et de subtiles nuances de terre cède la place à des saveurs délicieuses, détaillées et vibrantes qui culminent dans une finale nette et rafraîchissante qui est juste assez structurée pour accepter quelques années de garde. 86-88

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

Neal Martin

Le Bourgogne Côte d'Or 2021, de l'autre côté de la RN74, est élevé en foudres pendant 6 mois puis en barriques pendant 12 mois. Il a un nez simple mais assez généreux parfumé de cerise rouge et de fraise. La bouche est mi-corsée avec une attaque de cerise aigre, une profondeur modeste, une acidité assez pointue avec une finale citrique. Un peu pointu pour le moment. 84-86 points