



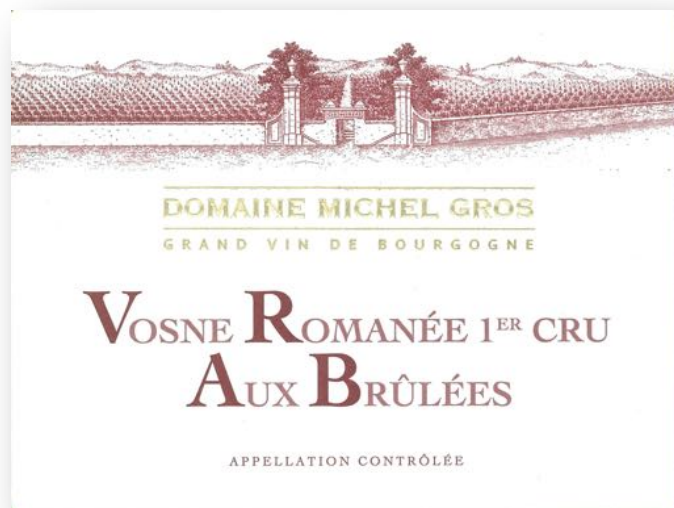
Surface en production : 0,63 ha
 Âge moyen des vignes : 40 ans
 Production annuelle moyenne : 4 000 bts
 Cépage : Pinot Noir

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. A partir de mi-août les conditions météo s'améliorent, permettant l'achèvement de la véraison et la progression de la maturation. A 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.

A 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.

Revue de presse



Janvier 2023

Un nez retenu mais parfumé et encore plus épicé reflète des notes de bois de santal, d'anis, de thé exotique et de jolies nuances florales sur les senteurs majoritairement rouges et de framboise noire qui sont également taillées dans un boisé discret. Les saveurs de poids moyen élégantes et presque douloureusement intenses enrobent le palais d'extrait sec tout en faisant preuve d'une puissance impressionnante sur une finale équilibrée, longue et plus complexe. Au moins un peu de patience serait bénéfique. 91-93



Neal Martin

Le Vosne-Romanée Aux Brûlées 1er Cru 2021 a un nez très bien défini avec des notes vives de cerise noire et de framboise, des touches de pierre concassée et de pétales de rose. Magnifique mise au point. La bouche est moyennement corsée avec un peu de chêne à subsumer sur l'entrée. Bonne concentration de fruits compte tenu de la saison de croissance, assez savoureux vers la finale sans la longueur des meilleurs interprètes de ce premier cru. Pourtant, il y a quelque chose d'intrigant dans cet Aux Brûlée... Je serai prudent dans mon appréciation pour l'instant. 90-92 Points