



*Surface en production* : 2,12 ha  
*Cépage* : Pinot Noir  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 10 000  
 bouteilles

**2013** est à nouveau un millésime qui aura mis à rude épreuve les nerfs des vignerons bourguignons. Nous avons dû mener une rude bataille contre le mildiou et l'oïdium pour amener des raisins sains en cuverie.

Un mois de Mai exceptionnellement froid et humide explique en grande partie la date tardive des vendanges, qui ont débuté au domaine le 6 Octobre à Vosne, pour s'achever le 17 Octobre dans les Hautes-Côtes. Il faut remonter au millésime 1978 pour trouver des vendanges encore plus tardives.

Un temps perturbé pendant la floraison dans la seconde moitié du mois de juin engendre de la coulure mais surtout un millerandage de la quasi totalité des grappes, qui a pour conséquence de petites baies et un volume de récolte inférieur de 30 à 40% à la normale.

Le millerandage va être le sauveur de ce millésime.

Les petites grappes vont parvenir à parfaite maturité malgré un été mitigé, à l'exception du mois de juillet chaud et ensoleillé.

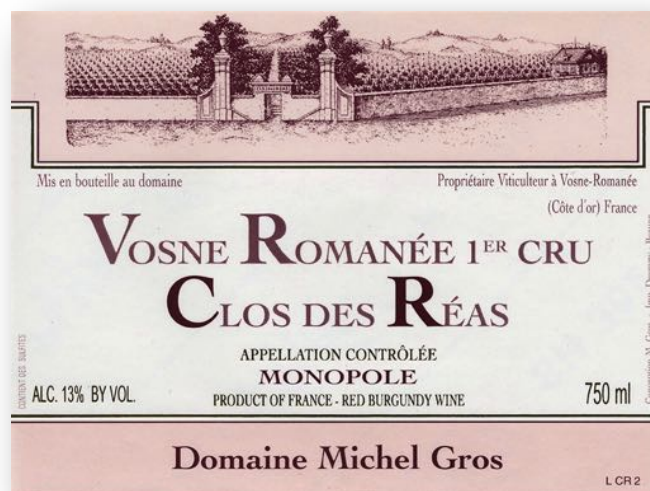
Le millerandage va également réduire fortement la sensibilité au Botrytis, qui aurait pu anéantir la récolte dans les derniers jours orageux avant vendange.

Le millerandage, en réduisant la proportion de jus, explique la couleur soutenue des vins, leur concentration naturelle sans excès tannique, car la fécondation imparfaite a réduit le nombre et la taille des pépins.

Une maturation tardive par des températures assez fraîches a permis de conserver des arômes de fruit intenses, les marqueurs distinctifs de chaque terroir, ainsi qu'un niveau d'acidité élevé, gage de longévité.

Cette acidité analytique, révélée par des pH bas, n'est pas sensible en dégustation, grâce aux tannins très fondus et à la riche texture qui en atténuent la perception.

Au final, les vins sont déjà très séduisants par leur harmonie, leur équilibre, leur intensité et la précision de leurs arômes. Ils ont un bon potentiel de garde et se rapprochent du millésime 1993, encore excellent aujourd'hui.



### Revue de presse :

Jancis Robinson, 10 Janvier 2015 - Score 17,5/20  
 Savoureuse sauce aux huîtres au nez avec des fruits noirs croustillants et une délicieuse fumée de tabac à pipe, ou peut-être une sorte de caractère de Guinness! Charmant et lumineux et original. (RH) 2020-2035

Sarah Marsh, Hiver 2014, The Burgundy Briefing N° 16  
 35 fûts et 60% de fûts neufs. Impressionnant de douceur soyeuse et d'élégance. Ondule doucement en bouche. Discret, en retenue et très long. Juste assez de tout et pas trop de quoi que ce soit. Note : 18,85. A partir de 2022

International Wine Challenge 2015  
 Arômes attrayants et séduisants qui amènent à de la cerise noire délicate et des épices, tendre en bouche. Médaille d'argent

Bill Nanson, 3rd December, 2014, Burgundy-Report  
 Ici le nez est plus ample, plus épicé, même si la profondeur aromatique initiale est moindre, mais elle s'amplifie dans le verre. Belle bouche, plus concentrée, moins souple. Le fruit est très joli, avec l'évidente complexité de Vosne Romanée. Il est vraiment excellent aujourd'hui. Probablement "meilleur" que les Brûlées, mais aujourd'hui, je boirais volontiers ce dernier.

Allen Meadows, 15/01/2015  
 M. Gros a indiqué que la malo de ce vin était extrêmement longue et que le nez, bien que pas vraiment réduit, semblait quelque peu plat et atypique. Sur le plan positif, il possède une excellente concentration sur le milieu de bouche où la sensation veloutée en bouche bénéficie énormément de l'abondance d'extrait sec qui amortit l'épine tannique moyennement ferme sur l'enrobage du palais, finale sérieuse et longue si légèrement boisée. Il est impressionnant et devrait bien se boire jeune si vous le souhaitez.