

Le millésime 2014

Le printemps a été particulièrement sec et chaud, avec un départ de la végétation très précoce, dès la fin du mois de Mars. Ces conditions très favorables ont persisté jusqu'à la fin Juin, ce qui a abouti à une floraison hâtive, au cours de la première semaine de Juin, puis à un grossissement rapide des baies, qui ont atteint le stade fermeture de la grappe au 1er Juillet, soit avec 2 semaines d'avance sur la normale.

Les mois de Juillet et Août ont été beaucoup plus frais et humides, ce qui a ralenti l'évolution de la vigne.

A la fin Août, puis pendant tout le mois de Septembre, le temps est resté sec, chaud et ensoleillé, ce qui a permis une bonne maturation des raisins.

Les vendanges ont débuté au domaine le 15 Septembre pour s'achever le 1er Octobre dans les Hautes-Côtes, dans des conditions idéales.

Le profil climatique est très proche de celui du millésime 2011, et les vins ont naturellement beaucoup de similitudes : ce sont des vins avec d'intenses couleurs, des tanins fondus grâce à la maturité aboutie, les acidités sont moyennes, ce qui renforce la rondeur en bouche. Les arômes sont précis, et les caractères de chaque climat bien marqués.

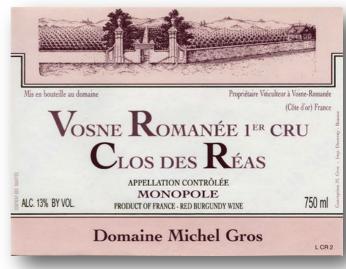
Au final, un millésime bien équilibré, facile à déguster dans sa jeunesse, avec cependant un potentiel de vieillissement d'une dizaine d'années.

Revue de presse



Sarah Marsh, Hiver 2015

L'arôme est pur et droit. Texture soyeuse et si raffinée. Il est sensuel et encore réservé ... élégant et finement forgé. Il a simplement un bel équilibre et une harmonie ... une finale longue, fluide et fraîche. Il a sa propre personnalité qui est à part. Equilibre et texture. Note : 18,65



Wine Spectator

Wine Spectator, Juin 2017

Les saveurs de cerise noire, d'épices et de terre sont associées à une structure dense, avec une concentration et une puissance subtiles se développant jusqu'à la fin.



International Wine Challenge 2016

Médaille d'or et Vosne Romanée Trophy. Fruits rouges profonds – canneberge et framboise avec une intensité savoureuse. Notes de fraise, de cerise et de rose, une qualité cristalline et le fût de chêne utilisé avec sensibilité. Il nécessite encore 5 ans de garde.

Decanter

Gérard Basset – Février 2016

Fruits noirs très parfumés mais aussi quelques épices sauvages et une texture soyeuse avec une finale salée. 94 points



Guide 2018

Robe assez soutenue. Nez profond, mêlant fruit rouge mûr, graphite, poivre noir. La bouche séduit par sa précision et sa concentration. Le fruit, omniprésent, est mis en valeur par la puissance, des tanins mûrs, une belle acidité. Un monument à attendre. 97/100



Allen Meadows, 15/01/2016

Comme plusieurs vins de la gamme, le nez est une combinaison nettement piquante de bois grillé et de réduction qui le rend impossible à évaluer. Sinon, il a une sensation en bouche plus raffinée aux saveurs mi-corsées légèrement moins concentrées qui culminent dans une finale veloutée, poussiéreuse et enrobée en bouche un peu moins structurée