



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

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 1<sup>er</sup> Juillet, soit avec 2 semaines d'avance sur la normale.

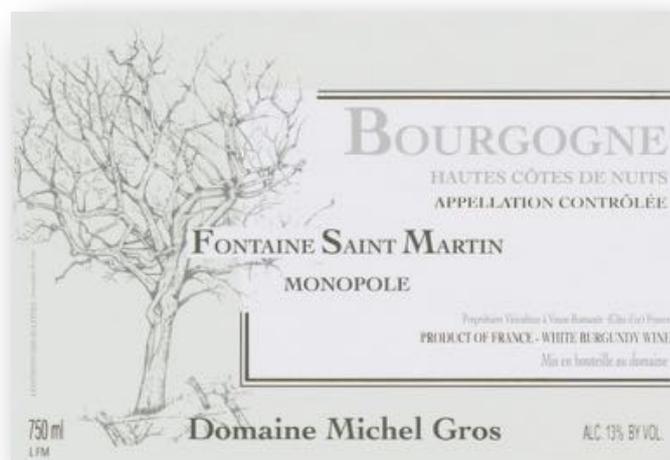
Les mois de Juillet et Août ont été beaucoup plus frais et humides, ce qui a ralenti l'évolution de la vigne.

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 1<sup>er</sup> 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, Burgundy Briefing N° 17

Un arôme frais, légèrement citronné; note minérale fraîche, juteuse et savoureuse. En bouche, une certaine tension. Il est vif et fruité, mais savoureux et minéral. Et il a de l'ampleur ainsi ..... c'est un vin pour un repas.

Gilbert & Gaillard, Guide 2018

Robe jaune clair. Nez fin et expressif, floral, fruité, légèrement grillé, sensation minérale. En bouche on apprécie son gras, sa texture soyeuse, sa fraîcheur et son agréable persistance minérale et boisée. Un bourgogne générique très haut de gamme.

Note : 89/100 (dégusté en 2016). Médaille d'or

Wine Spectator, Juin 2017

Un blanc charnu et juteux, doté d'une substance qui présente un cœur de notes de pêche et de pomme enveloppées dans des arômes de cuisson. Il y a une pointe de tanins en finale. À boire dès maintenant et jusqu'en 2020. 89 points

Decanter - Gérard Basset – Février 2016

Superbe vin, montrant un joli mélange de fruits secs et du verger, des touches d'épices, une texture vive et une finale minérale. 90 points

International Wine Challenge 2016

Le nez montre des notes de fruits et de pain aigre-doux. La bouche a une acidité juteuse satsuma en finale avec des notes de pain grillé beurré. Un vin très attractif.

