

*Surface en production* : 0,23 ha  
*Âge moyen des vignes* : 20 ans  
*Production annuelle moyenne* : 1200 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

#### Situation du vignoble :

Cette parcelle très pentue longe l'enceinte sud du célèbre «Clos des Lambrays» dont elle est séparée par l'ancienne route de Vergy, voie très ancienne qui reliait en ligne droite Morey à la butte de Vergy.

En ce lieu était érigé le Château des Sires de Vergy et l'Abbaye de St Vivant, puissances dominantes de la région du XIIe au XVIIIe siècle. Ce lieu-dit a été entièrement remembré et replanté dans les années 80. Il est situé sur des calcaires de Comblanchien portant 30 à 35 cm de sol argileux très caillouteux. Ces sols, légers et filtrants, donnent des vins tendres et très fins, d'une grande élégance.

Une demande de classement en 1er cru est en cours d'instruction par l'INAO.

#### Le millésime 2014

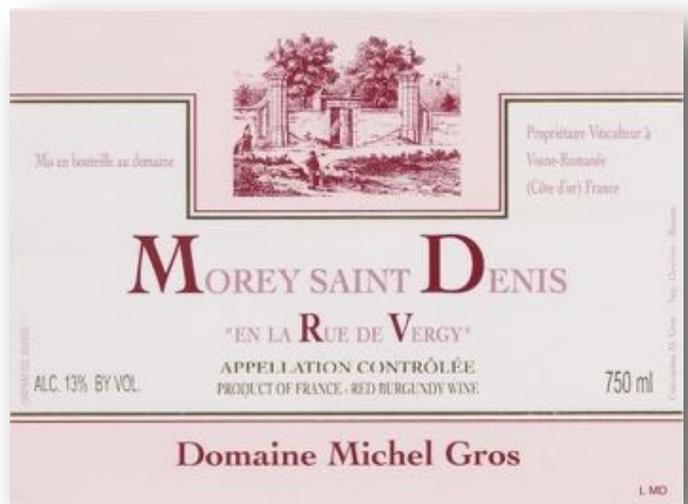
Le printemps a été particulièrement sec et chaud, avec un départ de la végétation très précoce, dès la fin du mois de Mars. Ces conditions très favorables ont persisté jusqu'à la fin Juin, ce qui a abouti à une floraison hâtive, au cours de la première semaine de Juin, puis à un grossissement rapide 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 :

*THE Burgundy Briefing.* Sarah Marsh, Hiver 2015

Un arôme d'une pureté élevée. Pur et ondulant, soyeux et élégant ... une belle minéralité et tension. Il frappe une note aiguë ... pure et chante .... finale salée. J'aime. Note : 16,5

*Wine Spectator* Wine Spectator,

Juin 2017  
 Il est élégant et racé, avec des saveurs de base de cerise, accentuées par de nombreuses notes d'épices, mélangé au chêne, qui rappelle le bois de santal, une touche de vanille et de pain grillé. Longue finale épicée. 90 points.



Allen Meadows, 15/01/2016  
 Le nez très expressif se compose de notes de bois grillé et de menthol avec des senteurs fraîches de cassis et de violette. Ici aussi, il y a une sensation en bouche attrayante aux saveurs de poids moyen précises et encore plus pierreuses qui possèdent une finale poussiéreuse, équilibrée et tout à fait délicieuse. Notez qu'il devrait bien se boire jeune.