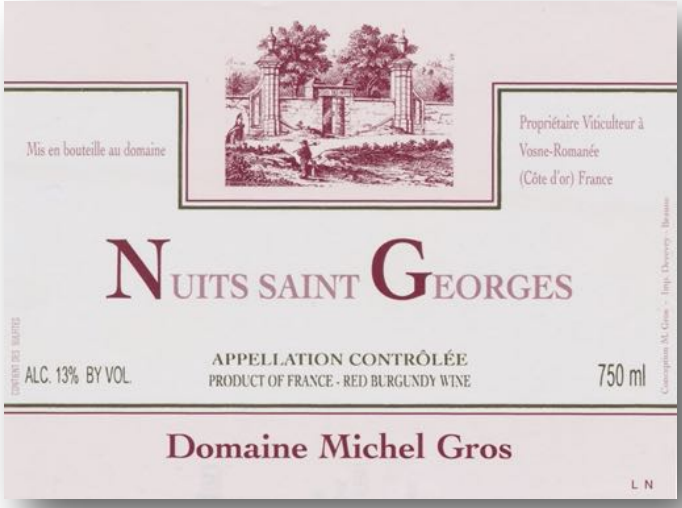

Surface en production : 0,82 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans
Production annuelle moyenne : 5 000 btles
Cépage : Pinot Noir

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 :

Sarah Marsh, Hiver 2014, The Burgundy Briefing N° 16
Cuvée issue des parcelles du côté Vosne. Notes poivrées, suave en bouche ; un élégant Nuits Saint Georges ; plein au milieu de bouche, avec beaucoup de fruits noirs, de cerise noire... plutôt aromatique en finale avec juste une petite montée fraîche et séveuse à la fin. Il fonctionne bien. Note 16.

Bill Nanson, 3 Décembre 2014, Burgundy Report
Malo à seulement 2/3 terminée, elle devrait être faite d'ici Noël!
Un nez ample et frais - mais pas manifestement en malo. Il est clair que beaucoup d'essence ici, mais cela reste un vin dynamique avec une très bonne énergie. Transparent et vraiment très bon.

International Wine Challenge 2015
Jeune avec un grand potentiel. Arôme de cerise, acidité et tanins jugés fins - grande typicité.
Médaille d'argent

Allen Meadows, 15/01/2015
Il a un caractère très Nuits avec son nez ouvertement sauvage et terreux de fruits noirs et d'arômes de prune. Les saveurs corsées possèdent une richesse et un volume excellents avant de se terminer par une finale complexe et rustique mais pas particulièrement austère. C'est un beau Nuits village qui devrait être récompensé par 6 à 8 ans de vieillissement en bouteille.