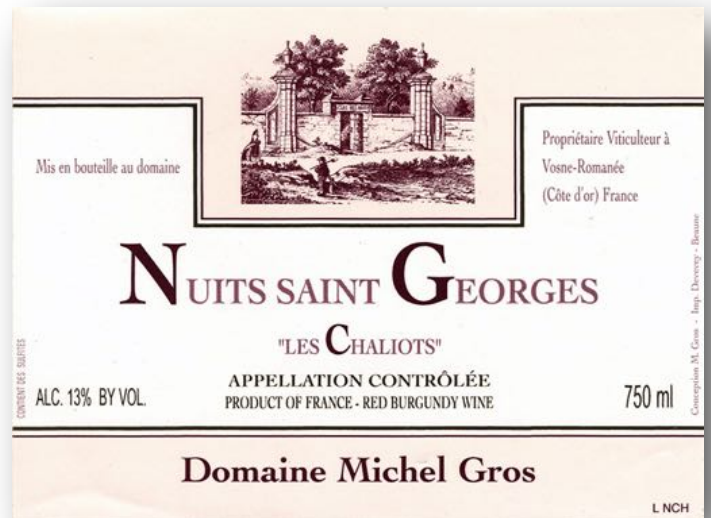




Surface en production : 0,82 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle moyenne : 4 000
 bouteilles
Cépage : Pinot Noir



Situation du vignoble :

Ce nom dérive du nom *CHAILLE* qui signifie petit caillou. Ce climat, au sud de la ville de Nuits, est implanté sur un cône d'éboulis, d'où la présence d'une forte pierrosité. Le sol est argileux, pauvre en calcaire et contient des chailles, une sorte de silex de couleur rougeâtre, riche en silice.

La nature très particulière de ce sol nous a incités à en faire une cuvée individualisée, qui présente une grande minéralité, un fruit très pur, une acidité assez soutenue et un corps puissant, qui lui confèrent une grande longévité.

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

Le sol a une profondeur d'1 m – argile et silex. Il est plus profond et plus riche et «puissant» que le côté Vosne de NSG. Il est assez compact et a une note sombre fumée ... plus froid dans la sensation en bouche, et plein de sève fraîche savoureuse sur la finale. Un peu austère et certainement droit. « Cette cuvée vieillit très bien ». Il est nerveux. Note 16,25

Wine Spectator

Wine Spectator, Juin 2017

Le chêne fortement grillé encadre les saveurs de cerise, de framboise et d'épices dans ce vin rouge tendu et linéaire. Il montre de l'intensité et la finale se prolonge par des notes de fruits, d'épices et de graphite. 91 points



Allen Meadows'

BURGHOUND.COM

The ultimate Burgundy reference

Allen Meadows, 15/01/2016

Ici aussi, le nez piquant affiche beaucoup de bois grillé sur des arômes fortement réduits. En revanche, il a à la fois une bonne fraîcheur et des détails dans la saveur relativement lisse, même raffinée, mi-corsée et légèrement minérale qui possède une meilleure profondeur et une meilleure longueur globale sur une finale bien équilibrée.