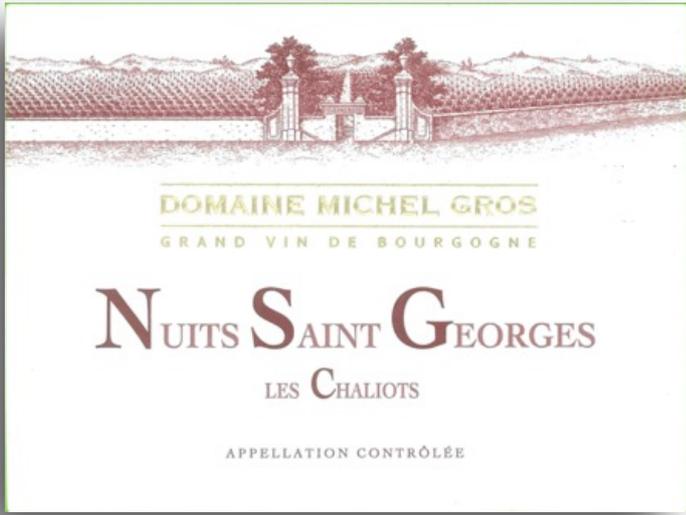




Surface en production : 0,82 ha
Âge moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle: 3900 bouteilles
Cépage : Pinot Noir



Les vendanges débutent au domaine le 28 août dans la Côte et se terminent le 10 septembre dans les Hautes-Côtes. Comme en 2018 et 2019, l'état sanitaire des raisins était absolument parfait, le tri n'était quasiment pas nécessaire.

L'état sanitaire parfait, la maturité très poussée et le faible poids des baies due au manque de précipitations ont amené des vins avec une grande concentration, mais également une fraîcheur et une acidité plus marquée qu'en 2019. En résumé, 2020 est dans la lignée des millésimes 2015 et 2018/2019, un millésime avec des maturités très abouties qui a donné des vins purs et précis, et avec une concentration extrême et un bel équilibre.

Le millésime 2020

2020 est un millésime marqué par une précocité et un ensoleillement exceptionnels, menant à de petits rendements et une très grande concentration

Après un hiver 2019-2020 dans la normale au niveau précipitations, mais à nouveau très doux avec un nombre de jours de gel très faible, la végétation donne des signes de démarrage dès la fin février. Le débourrement s'enclenche dès la fin du mois de mars, l'année 2020 s'annonce déjà extrêmement précoce. Après quelques jours plus frais sur début avril, les températures repartent à la hausse, et la végétation s'emballe. Sur la seconde partie du mois d'avril et tout le mois de mai, la végétation pousse à un rythme soutenu, avec en moyenne 2 nouvelles feuilles par semaine. L'équipe du domaine travaille d'arrache-pied pour réaliser l'ébourgeonnage à temps et suivre le rythme de pousse au fil des relevages successifs.

La floraison s'enclenche dans la côte aux alentours du 18 mai pour s'achever dans les Hautes-Côtes de Nuits à la fin du mois de mai.

L'été débute alors sur une météo à nouveau marquée par la chaleur et de faibles précipitations. Jusqu'à mi-juillet cette situation reste favorable à la vigne, avec une véraison qui s'enclenche très tôt, annonçant un record de précocité pour le millésime 2020.

Cette météo est également défavorable au développement du mildiou et de l'oïdium, l'état sanitaire est donc parfait. Sur la fin du mois de juillet et le mois d'août le manque d'eau se fait sentir et les parcelles de coteaux commencent à jaunir. La maturité continue de progresser à un rythme soutenu, mais les baies ne gonflent pas à cause du manque d'eau.

Revue de presse



Issue 75 – 2022
 Arôme de cerise noire puis bouche énergique avec une morsure ferme de tanin, enveloppée de riches fruits noirs. Une note légèrement herbacée. Très frais, avec une finale fumée et graphite.



Issue 85
 Ici aussi, une touche boisée rehausse les senteurs de cassis sauvage, de terre et de sauvage. On retrouve là encore un bon punch en bouche, des saveurs enrobantes qui s'équilibrent mieux sur la finale un peu plus longue et structurée. 88-91