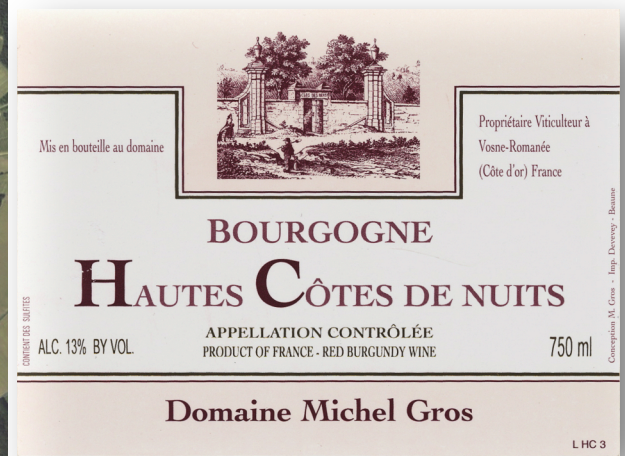


*Surface en production* : 12 ha  
*Âge moyen des vignes* : 35 ans  
*Production annuelle moyenne* : 55 000 bts  
*Cépage* : Pinot Noir



#### Situation du vignoble :

Le vignoble des Hautes-Côtes avait été détruit comme tout le vignoble français par le phylloxera entre 1885 et 1900. Au contraire du vignoble de la Côte, qui fut replanté aussitôt, il fallut attendre le début des années 70 pour assister à la résurrection de cette appellation, dont Jean GROS, mon père, fut l'un des pionniers.

Notre vignoble est sur la commune d'Arcenant, petit village au fond de la vallée du Meuzin à 7 km à l'ouest de Nuits-Saint-Georges. Il est situé sur un coteau exposé sud-est à une altitude comprise entre 360 et 420 m, environ 100 m plus haut que les vignobles de la côte. Cette différence d'altitude impose des vendanges un peu plus tardives que dans la côte (environ 8 jours plus tard).

Les vignes sont plantées à 2 m 60 d'écartement entre les rangs, la hauteur du palissage est de 1 m 80. Ce mode de conduite permet de planter en suivant les courbes de niveau et de constituer une petite terrasse à chaque rang. L'inter-rang est engazonné. La taille est le cordon bilatéral.

Le sol et le sous-sol comprennent 3 étages géologiques qui sont exactement les mêmes que l'on trouve, 100 m plus bas en altitude, dans la côte de Beaune à la hauteur d'Aloxe-Corton. Ceci explique la puissance et le caractère masculin de ces vins, ainsi que leur très bonne tenue au vieillissement.

#### Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne.

Les 6 premiers mois, ces vins sont logés en foudres de chêne dans une cave très ancienne située sous les appartements de Jean GROS.

Les 12 mois suivants, l'élevage se poursuit en pièces de 1 à 3 vins. Ces fûts, qui ont abrité auparavant des cuvées d'un rang plus élevé, apportent un peu des arômes du vin précédent. Cette pratique développe la complexité de ces cuvées.

**En 2012**, les vignerons bourguignons ont dû livrer la plus difficile bataille de ces 30 dernières années pour protéger leurs raisins, d'abord contre le mildiou, puis ensuite contre l'oïdium. Cette forte pression des maladies est due à un printemps et un début d'été particulièrement arrosé et souvent tropical.

Sur le domaine, la victoire a été totale contre ces deux champignons.

Nous avons cependant perdu une partie de la récolte à cause de la coulure, due à des conditions climatiques défavorables pendant la floraison.

En revanche, la fin de l'été et l'automne ont été, jusqu'à l'achèvement des vendanges, très propices à une bonne maturation de cette petite récolte.

Les grappes étaient très saines, les teneurs en sucre élevées et l'équilibre des acides optimal.

Les températures sans excès des dernières semaines ont permis une préservation parfaite des arômes et des caractéristiques typiques de chaque terroir.

Les vins se distinguent par la précision du bouquet et par leur équilibre d'ensemble. A ce stade de leur élevage, ils sont déjà délicieux, tout en promettant une grande longévité.

Sarah Marsh, Hiver 2013, The Burgundy Briefing N° 15

Une note de cassis mûr. Très croquant et relevé. Acidité élevée. La couleur est très profonde, ce que Michel attribue aux 10 jours supplémentaires de soleil. Beaucoup de matière et de densité dans le vin. Très vif aussi. Fûts de 1 vin pour le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, tandis que le Bourgogne voit l'utilisation de fûts plus âgés. "Pour le HC vous avez besoin d'une saison plus longue saison - au moins 10 jours de plus », remarque Michel. Très épicé et séveux.

Jancis Robinson, 13 Janvier 2014 : 16 / 20

Allen Meadows, 15 Janvier 2014, Burghound.com N°53

(...) un nez expressif et magnifiquement bien assis de prune, de cassis et de violette... particulièrement mûr pour l'appellation avec un excellent volume aux saveurs mi-corsées où les tanins de soutien ont une atteint excellente maturité phénolique. Il est excellent et la seule remarque est qu'il est peut-être un peu moins minéral que d'habitude, mais sinon, il est plus impressionnant. Fortement recommandé pour le prix. (87-89) / 2016 + ♥

Gilbert & Gaillard - Printemps 2015

Note : 89/100

Belle robe d'un rouge franc, jeune d'aspect. Au nez une très belle qualité de fruit où l'on perçoit notamment la cerise, légère touche fumée en arrière-plan. En bouche un vin à la charpente légère mais dont la qualité de fruit apporte un plaisir certain.