



*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.

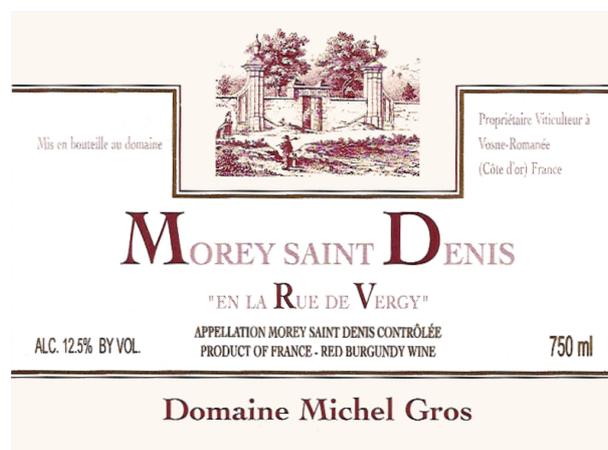
#### *Vinification et Elevage :*

Vinification traditionnelle bourguignonne puis entonnage pour un séjour de 18 mois, dans 30 % à 40 % de fûts neufs.

Un seul soutirage à la fin de la fermentation malolactique.

Après ces 18 mois, assemblage en cuves inox et collage à l'albumine d'œuf si nécessaire.

Les vins restent sur colle jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.



*L'année 2011* débute par un printemps et un début d'été exceptionnellement chauds et ensoleillés, qui accélèrent la pousse de la vigne, et aboutissent à une floraison très précoce, vers le 20 mai. Les premières baies vérees apparaissent au 10 juillet. Du 7 juillet au 20 août, on observe un changement brutal des conditions climatiques, avec des pluies abondantes et un rafraîchissement des températures. La fin du mois d'août et tout le mois de septembre sont à nouveau secs et ensoleillés.

L'avance de 3 semaines acquise au mois de juin sera en grande partie conservée jusqu'aux vendanges. Cela explique leur précocité. Au domaine, elles ont débuté le 3 septembre sur la Côte et se sont achevées le 20 septembre dans les Hautes-Côtes.

Les pluies de fin d'été ont déclenché le développement du botrytis, qui a heureusement été stoppé net fin août par le retour du vent du Nord.

Un double tri méticuleux, par les vendangeurs puis par les trieurs, nous a permis de ne mettre en cuve que des raisins sains et bien mûrs.

La dégustation des vins, dès la fin des fermentations malolactiques, a été une heureuse surprise pour les vigneron. Les couleurs sont vives et soutenues, les arômes très purs. Les équilibres acides sont bons, et les tanins soyeux.

Ces vins seront très agréables jeunes, tout en ayant une aptitude à la garde suffisante.

#### *Revue de presse :*

Sarah Marsh, Nov 2012, Issue 14

Rouge foncé, arômes droits. Vin pur, souple et équilibré. Même très harmonieux, avec une bonne dynamique et de la profondeur pour un village. Vin sobre, élégant et ondulant. Le top du top des Morey Saint Denis village. Très texturé. Excellent. Note 16.5. A partir de 2016.