



Surface en production : 2,12 ha
Cépage : Pinot Noir
Âge moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle moyenne : 10 000 bouteilles

Situation du vignoble

Ce cru, dont nous avons le monopole, a été acheté en 1860 par Alphonse GROS.

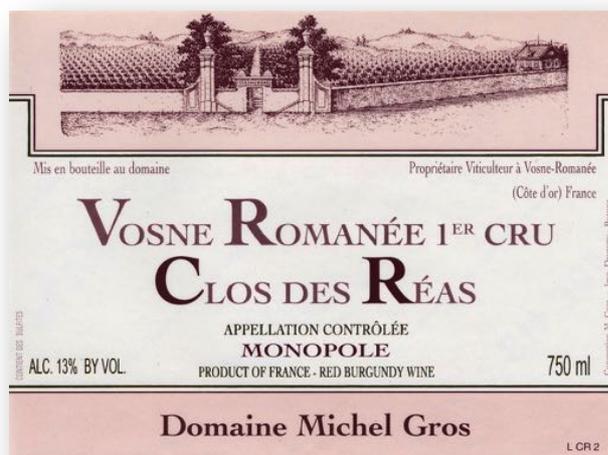
La gravure qui surmonte l'étiquette date de l'achat car, dès cette époque, mes aïeux vendaient ce vin en bouteilles. Au fil des générations, l'étiquette porta successivement les noms suivants :

GROS-GUENAUD, GROS-RENAUDOT, Louis GROS, Jean GROS et, depuis le millésime 1996, Michel GROS.

Le mur de cette parcelle triangulaire longe à l'Est le village. Un portail monumental s'élève en son milieu. Une petite maison très ancienne matérialise l'angle nord sur la place de la mairie. Le Clos des Réas est situé sur une petite bosse qui surplombe le vallon des Réas.

L'étage géologique du sous-sol est le conglomérat saumon de l'Oligocène, avec, à cet endroit, une forte quantité de blocs de calcaires mélangés à des marnes. Cette particularité, associée à la pente, assure un excellent drainage.

Les marnes apportent au vin le caractère soyeux des tanins, l'élégance des parfums, et la faible acidité qui le rendent facile à déguster dès son plus jeune âge. Cette impression de facilité est cependant trompeuse, car l'équilibre presque parfait de ce vin lui permet de vieillir 10 à 15 ans en conservant tout son fruit et sa fraîcheur.



Vinification & élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 50 % à 70 %.

Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte.

Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf.

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

En 2012, les vigneron 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.

GILBERT & GAILLARD

Concours International – Guides des vins en 9 langues

Printemps 2015

Note : 94/100

Robe rouge clair, d'aspect jeune. Nez racé mariant le fruit rouge, les notes minérales, fumées. En bouche un millésime ample, très fondu, qui se montre à son avantage sur le plan aromatique. On retrouve la palette racée perçue au nez.

The Burgundy Briefing news, views and tastings Sarah Marsh MW

Issue 15 Winter 2013 copyright © Sarah Marsh

Arômes sophistiqués. Subtil et souple à l'attaque. Qualité complexe, lisse, sans aspérités rudes. Fine et soignée superposition. Charmante, fine et soyeuse texture. Très harmonieux sur des fruits mûrs ciselés avec légèreté. Un équilibre parfait. Complètement en accord avec lui-même.

Note 19 À partir de 2018/20.



Allen Meadows

BURGHOUND.COM

The ultimate Burgundy reference

Allen Meadows, Janvier 15, 2014, N° 53

Il est aussi plutôt épicé, avec des nuances d'épices asiatiques qui ajoutent beaucoup d'ampleur aux notes de cassis. D'une richesse exceptionnelle, bien structuré, luxuriant de saveurs corsées il enrobe bien le palais grâce à son extrait sec, sur une finale intense et équilibrée, confortée par des tanins au grain admirablement fin. Cette opulence est belle, et il devrait être accessible jeune si vous le désirez.

(91-93) / 2020+ ♥

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

International Wine Challenge 2014

Pure cerise noire et arômes d'épices, de chêne enivrantes. La bouche est élégante et soyeuse, très harmonieuse, sur de la framboise racée et le "fer" de Vosne. Serré, il a besoin de temps.

Mondial des Pinots 2015 – Sierre (Switzerland)

Médaille d'or

