

Vosne-Romanée

2023

À Vosne-Romanée, notre village de cœur, est né en 1922 le “tonton” qui inspira notre histoire. C’est ici aussi que se trouve notre cuverie, au cœur d’un terroir parmi les plus beaux de Bourgogne, dont le nom résonne dans le monde entier.

Origines

Cette cuvée est issue en grande partie du climat “Les Chalandins” au nord de l’appellation ainsi que dans une moindre mesure de vignes issues du cœur du village. Les sols sont bien sur argilo-calcaires, profonds avec une dominance argileuse. Les vignes ont une cinquantaines d’années et sont exposées plein est.

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés manuellement et 100% égrappés. Ils sont ensuite macérés pendant une quinzaine de jours en cuve béton, incluant une préfermentaire à froid. Fermentation alcoolique en levures indigènes.

Le vin est ensuite entonné pour un élevage de 16 mois.

Nous n’avons pas utilisé de fût neuf, seulement des fûts de 1, 2 et 3 vins pour un boisé subtil.

Mise en bouteille

Le 17 Mars 2025

Tirage de 1085 bouteilles et 200 magnums

Notes & Récompenses

91 points - Burgundy Report 2023 - **Tim Atkin**

“More direct aromatics; there’s a subtle energy to go with the flowers. Supple, a little saline, a spicy energy, and a really wide - such a super Vosne, indeed a benchmark villages for here...” -

Bill Nanson - Burgundy Report



VOSNE-ROMANÉE

APPELLATION VOSNE-ROMANÉE CONTRÔLÉE

les Petits Lieux

LAURE GUILLOTEAU & GUILLAUME ROUGET, À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE D'OR - FRANCE)