

2015 ou la naissance d'un grand millésime.

Le millésime 2015 ramène le vigneron à son premier statut, celui de paysan, en tant qu'homme de l'art au sein de la nature, qui a eu la formidable possibilité cette année de pratiquer la viticulture qu'il souhaitait, celle qui respecte, dans le sens où les vins qui en sont issus expriment le plus justement possible leur terroir, un grand et exceptionnel millésime.

La vigne a aimé la météo en 2015, chaude, sèche, lumineuse qui l'a forcée à enfouir encore plus profondément ses racines pour aller puiser l'eau bienheureuse et nourrissante dans son sous-sol, et cette capacité qu'elle a eu également de faire vivre la vie « d'en dessous » d'un lieu donné.

Nos vins, nous l'espérons, en sont les plus beaux exemples cette année.

Nous vous avons quitté l'année dernière au moment où les vignes de Bourgogne s'habillaient de leur manteau automnal aux couleurs fauves, dorées et pourpres. Les frimas de l'hiver arrivaient et la vigne se mettait au repos alors que notre équipe s'apprêtait elle-même à entrer en action pour les pré-tailler à la main.

Cet hiver d'ailleurs a été plutôt doux avec tout d'abord un mois de janvier humide qui a permis d'anticiper les prochains mois qui allaient s'avérer être bien plus chauds et secs que nous le pensions.

C'est ensuite une brusque remontée précoce des températures tout début avril qui provoque le redémarrage du cycle végétatif de la vigne. Les premières pointes vertes sont déjà observées dès le 8 avril et la constance de ces températures supérieures aux normales saisonnières, favorise un débourrement rapide de la vigne.

Même s'il y a un net rafraîchissement à la fin du mois de mai, celui-ci est de courte durée puisque les températures remontent allégrement permettant à la floraison de se déclencher dans des conditions extrêmement favorables, très rapidement et de manière homogène sur les trois cépages, Aligoté Doré, Chardonnay et Pinot Noir.

Ce temps sec et chaud se maintient en juin et s'accroît encore en juillet.

Cette météo plus qu'estivale a permis aux vignes de bien photo synthétiser l'énergie lumineuse du soleil et aux raisins de mûrir dans des conditions extrêmement favorables. Le risque d'un vrai déficit hydrique dû à la quasi-absence de précipitation pouvant altérer la physiologie de la plante durant cette période ne s'est finalement pas vérifié. Il n'a eu que peu d'impact sur la future vendange si ce n'est dans l'évaporation de « l'eau végétale » contenue dans les baies, dans la diminution des volumes en particulier pour nos Bouzeron et Bourgogne Côte Chalonnaise Les Clous Aimé et dans l'obligation qu'il a imposé à la vigne d'aller puiser l'eau en profondeur par ses racines pour reprendre son cycle végétatif.

Des pluies salvatrices début août ont permis également aux baies de continuer leur chemin vers une maturité idéale sans que l'équipe ait eu besoin d'intervenir trop souvent dans le travail à la vigne. Nous pouvions travailler au bon moment au bon endroit sans aucune pression de maladie.

Cet état sanitaire irréprochable des vignes, cette maturité optimale et homogène des raisins dans les trois cépages nous a permis de débuter les vendanges le samedi 5 septembre à la faveur du beau temps pour s'achever le 14 septembre 2015 avec nos vignes de Bouzeron.

PRESENTATION DES VINS

Nos vins blancs et rouges, consacrent un peu plus chaque jour la fantastique richesse et concentration aromatique de ce millésime 2015.

En 2014, nous avons eu la chance de nous voir proposer de prendre en métayage un petit bout de vigne de 0,41ha à Saint Aubin, en 1^{er} Cru au lieu-dit « Les Perrières ». Parce que cette appellation, située géographiquement « derrière » Puligny-Montrachet alors même qu'elle partage avec cette prestigieuse appellation certains terroirs, nous semblait être pleine d'avenir et correspondre à ce que nous recherchions pour exprimer au mieux les terroirs à travers nos vins blancs. Nous avons donc pris en charge cette vigne, encore assez jeune (25 ans) où nous avons débuté une conversion en culture biologique et en y appliquant tout ce que nous avons appris et savons faire aujourd'hui sur nos autres parcelles de vignes. Nous sommes heureux de vous présenter le premier millésime qui en est issu : 2014.

C'est d'ailleurs dans ce millésime, 2014, que le domaine souhaite vous présenter l'ensemble de ces premiers crus, avec un an de décalage, soit parce que l'élevage a été plus long, soit parce que nous souhaitons que ces derniers démarrent leur vie en bouteilles dans nos murs et vous soient présentés prêts à la dégustation.

Nos Vins de Bouzeron

Notre **Bouzeron 2015**

Sous des dehors souples, ronds, presque onctueux, notre Bouzeron a conservé sa fraîcheur naturelle et une salinité aromatique qui rend le vin très digeste.

Notre **Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé » 2015**

Ce vin blanc est d'une extrême richesse. Malgré une présence alcoolique qui lui confère une certaine puissance, il reste frais et dense à la fois.

Notre **Bourgogne Côte Chalonnaise « La Digoine » 2015**

Un nez très pur rappelant comme à son habitude les fruits rouges, qui précède des arômes très vibrant, des tanins soyeux qui confèrent une densité en bouche rarement atteinte ainsi qu'un bel équilibre entre expression du cépage pinot noir et terroir. Un vin rouge vivant à conserver au moins cinq ans.

Nos Vins de Rully

Notre **Rully « Les Saint Jacques » 2015**

Ce vin blanc, dont une grande partie du vin provient d'un foudre en bois neuf, a justement complètement digéré « son bois ». La trame boisée n'est que suggérée et vient conforter l'extrême richesse aromatique du vin, liée à une fraîcheur citronnée permettant une finale persistante fort agréable.

Notre **Rully 1^{er} Cru « Grésigny » 2014**

Ce vin blanc est tout en élégance et séduction. Après une légère touche boisée qui met en évidence les arômes floraux du vin, on perçoit cette texture saline fine et persistante en bouche qui lui donne une trame presque ciselée et surtout d'une grande fraîcheur. Un grand vin assurément.

Notre Vin de Mercurey

Notre Mercurey « Les Montots » 2015

Après une très belle fraîcheur aromatique au nez rappelant des fruits rouges et le parfum léger de l'humus, les saveurs en bouche sont plus resserrées autour d'une trame plus tannique dont les tanins mûrs donnent au vin du corps, une « virilité » qui laisse augurer d'un très joli potentiel de garde.

Notre Vin de Santenay

Notre Santenay 1^{er} Cru « Passetemps » 2014

La patience sera le maître mot pour ce vin dans ce millésime. Même si le nez est assez ouvert sur des notes profondes de prune, de violette, d'épices, la bouche reste encore jeune, serrée et les tanins ont besoin de s'attendrir avec le temps. C'est un vin dont on peut deviner la profondeur et l'élan aromatique à venir.

Notre Vin de Saint Aubin

Notre Saint Aubin 1^{er} Cru « Les Perrières » 2014 (voir ci-dessus)

Ce nouveau vin exprime très subtilement l'influence du bois. Etant légèrement sur la réduction au nez, nous vous conseillons de le carafer quelques minutes avant de le servir si vous souhaitez le déguster dans sa jeunesse. En bouche, l'influence minérale du calcaire dans le sol de Saint Aubin est présente avec une belle texture séduisante, une trame aromatique profonde et intense rehaussée par une finale saline rafraîchissante.

Ces Vins étant élevés et vinifiés le plus naturellement possible, nous vous recommandons de les laisser reposer en cave et de les aérer avant toute dégustation.