



## Vosne-Romanée 1er cru "Les Beaux-Monts"

La parcelle du domaine occupe 49,60 ares dans la partie centrale du cru. La vigne, plantée en sélection massale juste après la seconde guerre mondiale, est âgée d'environ 65 ans.

L'exposition y est Est Sud-Est. C'est une vigne à la situation très saine : bien ventilée, très ensoleillée avec une grande luminosité. Le sol, constitué d'argiles de couleur ocre rouge et de cailloux, est d'une profondeur de 30 à 40 cm, sur un substrat mêlant le calcaire oolithique et des calcaires plus durs affleurant par endroits. La forte pierosité et la pente garantissent un excellent drainage.

La plénitude de la situation et l'âge des vignes donnent régulièrement un vin plein à l'autorité tranquille. D'une grande complexité d'expression, la matière est veloutée, structurée et élégante. Le vosne-romanée 1er cru Les Beaux Monts est un vin complet aux tanins denses et profonds qui a besoin de temps pour développer toute la finesse de sa texture. La riche palette de ses arômes dévoile tour à tour des notes de fruits rouges, de cerise bigarreau, de prunes, de fleurs capiteuses et de pain d'épice.

### Viticulture

Le domaine pratique la biodynamie dans son approche de la culture de la vigne. Les ceps sont taillés en Guyot simple ou en cordon de Royat suivant leur vigueur. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'ouvrir la végétation, etc.

Le passage de la charrue est complété par une finition manuelle à la pioche sur chaque pied. Dès la mi-juillet, on laisse une végétation spontanée se développer. Un effeuillage dans la zone des grappes est réalisé pendant l'été avec, sur quelques pieds vigoureux, une vendange verte.

Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

### Vinification

Les vinifications sont réalisées en cuves de chêne tronconique ouverte. Suivant les millésimes et les crus, un pourcentage de vendange entière est conservé (maxi 30%). Les fermentations se font en levures indigènes, avec quelques pigeages manuels. Le pressurage est délicat (presseur pneumatique). Après débourbage, les vins sont transférés en fûts par gravité.

L'élevage dure de 18 mois dans des fûts de chêne à grain fin, d'origine française (Tronçais, Allier) avec 30% environ de fûts neufs pour le grand cru et les 1er crus, un peu moins pour les appellations « villages ».

Les crus ne sont ni collés, ni filtrés. Les mises se font sous gaz neutre afin de minimiser les apports de SO2. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.



site en construction