



Vosne-Romanée "La Combe-Brulée"

Les vieilles-vignes de plus de 85 ans de la Combe-Brulée (52 ares) donnent un vosne-romanée fin et complexe. Situé dans une petite vallée fermée (combe) du même nom, au pied du coteau, la maturité y est plus lente qu'ailleurs. Le microclimat spécifique alterne la fraîcheur du fond de combe et la chaleur de la réverbération des pierres du coteau. Le sol s'est constitué sur un socle de calcaire à chailles qui, par la silice qu'elles contiennent, pourraient être à l'origine des touches fumées, de pierre à fusil souvent présentes dans cette cuvée.

Le vin peut prendre un caractère tendu les années froides ou une expression plus ouverte dans les années favorables. Quel que soit le millésime, le vosne-romanée La Combe Brulée montre toujours une grande complexité à l'aération (baies sauvages, fleurs, roche chaude) dévoilant en particulier une belle viscosité de matière. C'est un vin subtil qui s'exprime sur sa longueur minérale.

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 débouillage, 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