



Vosne-Romanée "Les Hauts-de-Beaux-Monts"

La parcelle de 36,50 ares, plantée en 1988, est située au dessus des parcelles du 1er cru Les Brulées, de La Combe-Brulée et La Montagne. La situation fraîche de haut de coteau (320 à 340 m d'altitude) et l'orientation solaire au sud donnent au vin une dimension à la fois gourmande et tonique.

Le sol, de quelques centimètres d'épaisseur, est extrêmement caillouteux et pauvre. Il apporte cette tension minérale si caractéristique du cru. Avec la maturité des vignes, le vosne-romanée Les Hauts-de-Beaux-Monts affirme sa densité avec un tannin suave. Une expression de fruité savoureux (framboise, cerise mure, épices) est souvent au rendez-vous.

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