



Vosne-Romanée 1er cru "Aux Brulées"

La parcelle occupe 29,50 ares. C'est une vigne de plus de 65 ans, située dans la partie supérieure de la Combe-Brulée. Le socle calcaire est composé de calcaire à chailles (calcaire de Prémieux) aux puissants arômes de pierre à fusil. La présence de cailloutis (grèzes litées) en surface permet un réchauffement rapide. Conjugée à une pente marquée, elle apporte également une bonne capacité de drainage qui permet à la vigne de bien réagir en année humide.

Cette parcelle bénéficie à la fois de la chaleur de son exposition sud sud-est mais aussi de la fraîcheur créée par le courant d'air descendu de la montagne jusque dans la combe. Cette situation d'équilibre, où les deux extrêmes cohabitent, donne un vin sensible d'une grande sapidité, à la séduction raffinée, et à l'élégance aérienne.

Le vosne-romanée 1er cru Les Brulées est souvent le 1er cru le plus subtil de la cave, capable d'une expression mêlant finesse (rose, pivoine) et minéralité (graphite, fumée, salinité) dans un rayonnement à part.



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 débourage, 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