



## Nuits-Saint-Georges 1er cru "Aux Cras"

Petite parcelle de 25 ares, reprise en 1994, d'une vigne de plus de 75 ans. La situation est lumineuse, de plein coteau et plein est. Le climat est dans la partie supérieure (250 m d'altitude) de la bande des 1er cru en limite de Vosne-Romanée. Le sol est rempli de petits graviers très filtrants (grèzes litées) et qui se réchauffent vite au moindre rayon de soleil. La vigne est issue d'un superbe patrimoine génétique. Elle est régulière et comporte beaucoup de baies millerandées.

Le vin possède la structure typée des Nuits-Saint-Georges mais les tannins restent élégants et témoignent de la proximité de Vosne-Romanée. Le nuits-saint-georges 1er cru Aux Cras est savoureux et dynamique, avec toujours un bel équilibre. La chair, très présente, avec ses notes de fruits noirs juteux (mûres, myrtilles, cassis) s'enrichit de nuances florales (sureau, bruyère) et épicées. Toujours tonique, le vin est animé par une minéralité saline et une finale fraîche (réglisse, menthol).

### 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.

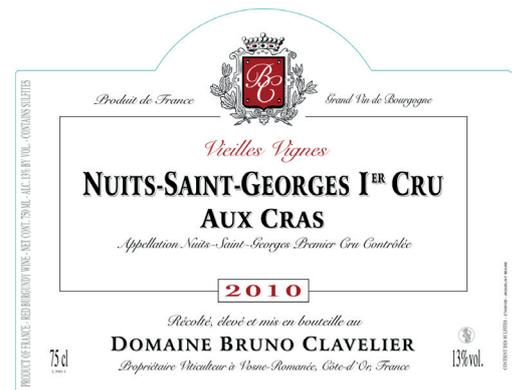
Le domaine est certifié en Agriculture Biologique (Ecocert).

### 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 SO<sub>2</sub>. Les périodes de mises en bouteille sont choisies en fonction du calendrier lunaire et des conditions atmosphériques.



site en construction