



## Vosne-Romanée "Hautes-Maizières"

Parcelle de 48 ares de vignes de plus de 65 ans (sélection massale). Proche du village, la parcelle est située juste en dessous du 1er cru Les Suchots. La, le socle calcaire descend d'un cran sur des calcaires à Entroques. Les sols argilo-limoneux sont plus profonds (entre 60 et 80 cm d'épaisseur) que dans les autres parcelles de vosne-romanée « village ». Plus riches, ils permettent une alimentation plus facile de la vigne. La parcelle est enherbée en permanence pour inviter les racines à plonger jusqu'au substrat calcaire.

Sur ces argiles, le vin est plus charnu et plus puissant. Les tannins sont plus marqués avec un caractère architectural qui demande du temps pour se polir. Sa texture plus solide que les autres cuvées de vosne-romanée du domaine apporte une carrure supplémentaire. Des notes épicées complètent souvent un fruit mûr (cerise) et des parfums plus méditerranéens (thym, lavande, sauge) caractérisent cette cuvée. Le vin gagne à être gardé 5 à 7 ans au minimum.

### 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