



Vosne-Romanée "La Montagne"

Parcelle de 33 ares de vignes de plus de 85 ans (sélection masale). Située en amont, dans le prolongement de la parcelle de la Combe-Brulée, elle en reprend les caractéristiques : une situation de fond de combe avec un jeu d'ombre et de lumière encore plus accentué.

Les calcaires à chailles apportent cette même minéralité avec une finesse dans les tanins et des notes fumées caractéristiques qui enrichissent les arômes de fruits frais. Le sol est un peu plus profond (40 cm par endroits) et un peu plus argileux que dans la parcelle voisine et, certaines années, le vosne-romanée La Montagne présente un léger surcroît de profondeur et de carrure. L'appellation « La Montagne » est un monopole du domaine sur la commune.

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