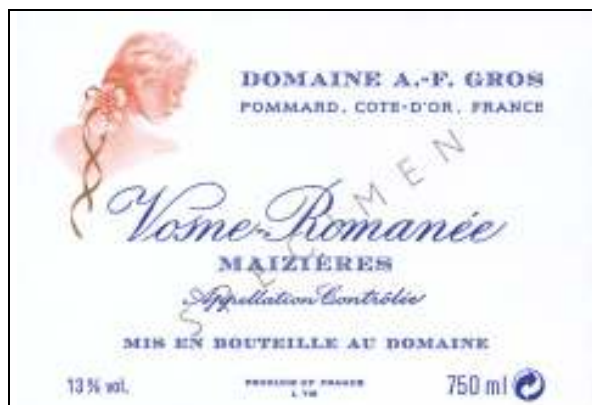


DOMAINE A.F. GROS

Code SAQ : 863969
Millésime : 2006
Prix : 72,50 \$



Appellation : Vosne-Romanée Maizières

Couleur : rouge

Cépage : 100 % Pinot Noir

Millésime : 2006

13% alc.

Millésime 2006

GUIDE HACHETTE DES VINS 2009 (page 509)



Domaine sur Vosne et sur Pommard (Gros et Parent). Ici un Maizières, pas trop loin du Clos de Vougeot. Un côté féminin dans l'ouverture cerise (l'œil) et groseille (le nez). Elegance et finesse de la structure, bien élevée à tous les sens du terme. Un digne représentant de l'appellation. Comment garder la tête froide sous les compliments adressés à Vosne-Romanée par tous les écrivains du vin ? « la Bourgogne n'a rien fait de mieux, selon l'un », et l'autre « la perle du milieu »...

PARTICULARITES :

Superficie de la commune = 369 Ha

Superficie viticole en AOC = 210 Ha

En appellation Village = 98 Ha 56 ares 78 ca

En 1^{er} Cru = 57 Ha 18 ares 58 ca

Il existe 6 Grands Crus sur la commune pour une surface de = 27 Ha 60 ares 48 ca

Ne pas oublier les 2 autres Grands Crus = Echezeaux et Grands Crus Echezeaux pour une surface de 46 Ha 83 ares 67 ca, situés sur la commune de

Flagey – Echezeaux et qui sont souvent cités dans les Grands Crus de Vosne Romanée, ce qui ramène à 8 Grands Crus pour une surface globale de 74 Ha 44 ares 15 ca.

Voir source dans ATLAS DES Grands Vignobles de Bourgogne par Sylvain PITIOT et Pierre POUPON.

Nos parcelles : Nous exploitons 28 ares 07 ca sur la parcelle des Maizières.

Site : cette vigne située au pied des Grands Echézeaux, proche des Clos Vougeot, donne un vin tendre, élégant, racé et d'une extrême finesse. A servir avec des viandes blanches entre 3 et 7 ans.

Vinification : traditionnelle avec réglage de la température entre 15 et 18 degrés - égrappage à 100 %.

Limitation de la température maxi à 34 ° si nécessaire.

Remontages 2 fois par jour jusqu'à la fermentation de la moitié des sucres.

Puis bûchage des cuves et pigeages traditionnels 3 fois par jour.

Macération 10 à 14 jours en cuve.

Pressage par pressoir pneumatique.

Décuvage 4-5 jours après la fin de la fermentation alcoolique.

Élevage : en totalité en fûts - avec une répartition suivant les millésimes de 30 à 50 % de fûts neufs.

Recherche d'une harmonie parfaite afin de ne pas déséquilibrer le vin par un excès de bois.

La note de boisée doit juste accompagner le vin, donner une touche de vanillé qui habille le fruit.

Mise en bouteille après assemblage des cuvées au bout de 20 mois environ.

HISTORIQUE DU MILLESIME 2006

Rappel Climatique =

Un hiver très long, un mois de mai froid et pluvieux, juin et juillet très chauds, puis août capricieux ; La variation du temps va faire de cette année un millésime de vigneron différent, toujours unique selon la tradition de la Bourgogne

Après un mois de mai irrégulier et un début de juin assez frais, les températures sont remontées nettement au cours des 15 premiers jours de juin, ce qui a provoqué une pousse rapide de la végétation. Les premières fleurs sont apparues sur le cépage Chardonnay le 7 juin et le temps quasi estival a entraîné une floraison très homogène sur toute la Côte et les Pinot étaient en fleurs entre le 11 et le 16 juin (nous avons rattrapé à quelques jours près la floraison de 2004 qui se situait autour du 12 juin) Nous noterons un orage de grêle sur Chambolle-Musigny le 27 juillet entraînant une perte significative de récolte.

LA VENDANGE

Nous avons commencé les vendanges le 21 septembre exceptionnellement par les Hautes Côtes, en coupant une partie de la parcelle pour élaboration en crémant sous le nom de Crémant Rosé « Songe d'une nuit d'été ».

Nous avons continué par Monthélie, Volnay, Vosne-Romanée, Richebourg puis les Échezeaux, et le Clos de la Fontaine, nous avons décidé de stopper sur Vosne pour faire les Chambolle-Musigny, avant de reprendre les parcelles des Réas et des Maizières à Vosne. Puis nous avons vendangé sur Pommard, Beaune, les parcelles de Bourgogne et en dernier la vigne de Savigny Les Beaune toujours plus tardive en maturation.

Sans s'arrêter, en raison de conditions climatiques et sanitaires très favorables, nous avons coupé les raisins à Arcenant dans les Hautes Côtes. Il faut savoir que généralement nous faisons une coupure de 10 à 15 jours entre les vendanges de la Côte et celles des Hautes Côtes.

CARACTERISTIQUES des 2006

2006 est un millésime traditionnel. Mois après mois pendant son élevage en barrique, il évolue et finit par séduire tous ceux qui le dégustent. On croirait assister à une éclosion, si bien que nous préférons lui laisser du temps pour cet élevage et retardons volontairement les mises en bouteilles

- Des vins parfumés, une texture fluide et harmonieuse, une grâce certaine qui exprime le pinot noir, non dans sa voluptuosité mais plutôt sur sa délicatesse
- La robe est cerise soutenue.
- Les arômes sont pleins de fraîcheur, nettement marqués par des notes de fraises et framboises (fruits rouges plus que fruits noirs)

Agent pour le Québec :



La Céleste Levure®
5417, boul. St-Laurent
Montréal (Qc) H2T 1S5
Site Internet : www.LaCelesteLevure.ca

Tel : (514) 948-5050
Fax : (514) 948-5030
info@LaCelesteLevure.ca