



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 15 février 2012 Domaine Michel GROS

La Bourgogne est une des régions viticoles françaises les plus riches et les plus complexes. Les domaines sont extrêmement morcelés et les parcelles sont souvent très petites. Le territoire viticole en Bourgogne représente 27 000 ha soit quatre fois moins que le bordelais. Mais on peut trouver de grandes différences entre des vins produits à quelques centaines de mètres d'écart.

Depuis une décision administrative de 1930, il existe en Bourgogne cinq régions de production qui sont, du Nord au Sud :

- Le Chablisien
- La Côte de Nuits
- La Côte de Beaune
- La Côte Chalonnaise
- Le Mâconnais

Les cépages du vin rouge :

- Pinot noir, Gamay, Sauvignon, Sauvignon Gris, Tressot et César.

Et pour le vin blanc :

- Chardonnay, Aligoté, Sacy et Melon de Bourgogne.



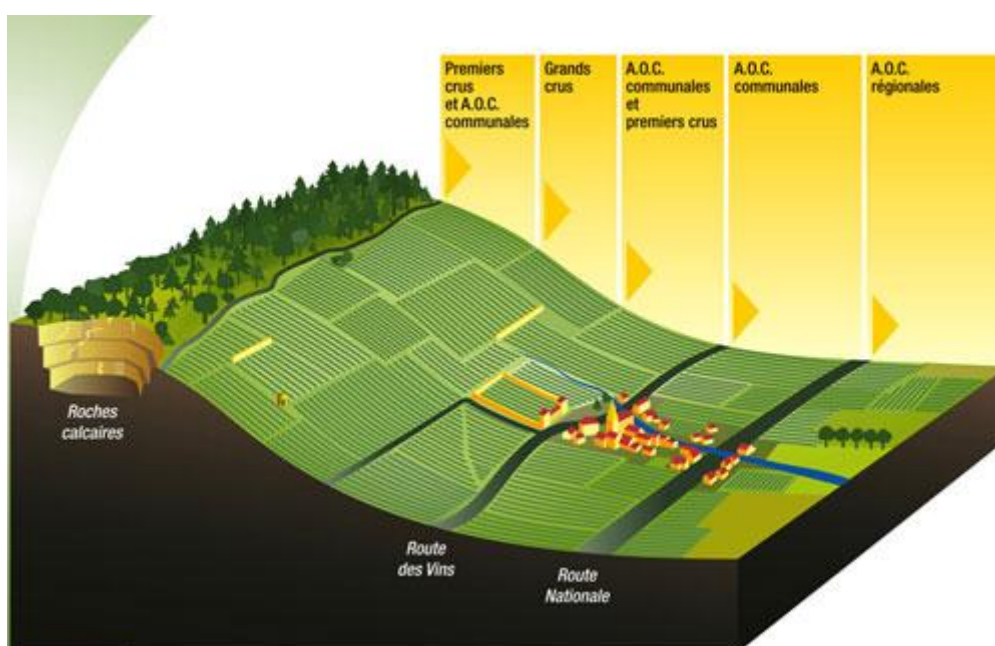


Centrale Lille

Oenologie et Spiritueux

Les appellations sont organisées en quatre niveaux :

- appellation régionale (Bourgogne)
- appellation village (communale) (ex : Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges)
- premier cru (ex : Clos des Réas...)
- grand cru (ex : Richebourg, Grands Échezeaux...)



Terroir



Domaine Michel GROS

Le domaine Michel Gros existe depuis 1830 (six générations). Il est situé principalement sur Vosne-Romanée et sur Nuits-Saint-Georges.

- En Hautes-Côtes de Nuits, la plantation se fait en rangs larges pour éviter l'érosion.
- Pour l'élevage des vins blancs, on utilise la technique du bâtonnage.
- La fabrication des fûts influe sur le goût du vin, notamment par la durée de chauffe du bois.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Hautes-côtes de Nuits blanc
2009
Domaine Michel GROS**



Couleur	Blanc
Cépage	Chardonnay
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	
Bouche	
Accords mets/vin	Charcuterie, fromages (Citeaux, époisses)

On peut dire que la vigne possède le sol des Corton, et le climat de Chablis.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Hautes-côtes de Nuits rouge
2009
Domaine Michel GROS**



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Cerise, cassis, framboise
Bouche	
Accords mets/vin	



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Nuits-Saint-Georges
Les Chaliots
2009
Domaine Michel GROS**



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	
Bouche	Assez puissant, beaucoup d'énergie
Accords mets/vin	Gibier, plat en sauce, plats épicés

Sol contenant du silex, qui apporte de l'acidité. 40% de bois neuf.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Vosne-Romanée 1^{er} Cru
Clos des Réas
2009
Domaine Michel GROS



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Cerise noire
Bouche	
Accords mets/vin	Pas de plat trop puissant

Clos : la vigne est ceinte de murs ; monopole : possédé par un unique propriétaire



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

**Vosne-Romanée 1^{er} Cru
Clos des Réas
2007
Domaine Michel GROS**



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruits confits, légèrement sous-bois
Bouche	Acidité basse, tannins souples
Accords mets/vin	

La vigne est sur une marne saumon de l'oligocène



Centrale Lille

Oenologie et Spiritueux

Vosne-Romanée 1^{er} Cru
 Clos des Réas
 2001
 Domaine Michel GROS



Couleur	Rouge
Cépage	Pinot noir
Taux d'alcool	13% vol.
Arômes	Fruit sec, tabac, feuilles sèches
Bouche	
Accords mets/vin	Poulet rôti, plat délicat

2001 était un millésime assez dur au départ.