



Romanée-Conti, Richebourg, La Grande Rue,
La Romanée, La Tâche, Romanée-Saint-Vivant



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Grand Cru de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Commune de production : **Vosne-Romanée**.

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

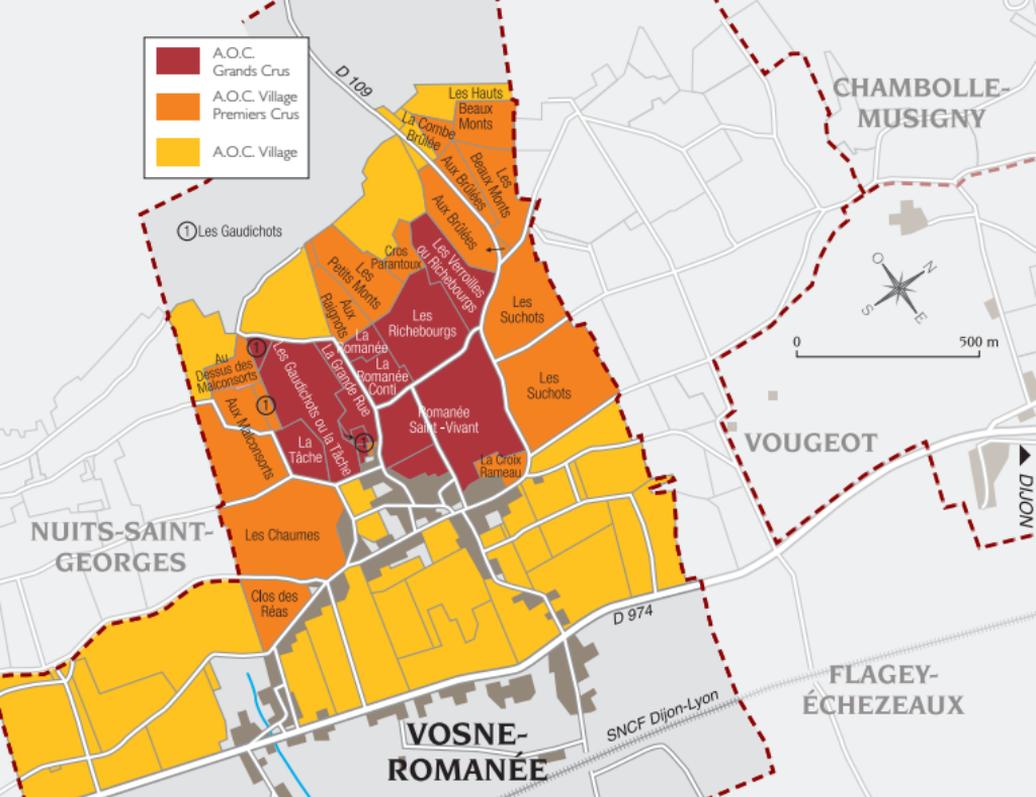
CARACTÈRES DES VINS

Ces Grands Crus **rouges** sont très souvent de longue et belle garde. En règle générale, on ne les dégustera pas avant une dizaine d'années. Parfois 20 à 30 ans. Chacun dispose d'une personnalité affirmée, liée par ailleurs au millésime et à son évolution. Ces vins rouges, flamboyants, expriment toute la subtilité et toute la complexité du Pinot Noir bourguignon. Éclat de la robe rubis sombre, carminée avec l'âge. Ampleur du bouquet partagé entre les petits fruits rouges et noirs, la violette, les épices et le sous-bois au fil du temps. Au palais, un corps net et puissant, délicat et sensuel, franc et complet.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouge : outre leur structure puissante et leur longévité exceptionnelle, ces grands vins développent des arômes tertiaires puissants de truffe, de sous-bois, de cuir et de fourrure. Il va sans dire que les viandes fortes et le gibier lui feront honneur : gibiers à poils et à plumes, braisés, en sauce ou simplement grillés. Les volailles sauvages de type canard laqué, et les belles pièces de veau rôties seront délicatement enrobées par les tanins serrés mais si élégants de ces immenses « Pinot Noir ».

Température de service : 15 à 16 °C.



SITUATION

Entre les Échezeaux (Flagey-Échezeaux) et Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée occupe une situation médiane en Côte de Nuits. Ses vignes s'étagent entre 250 mètres et 310 mètres d'altitude. Elles sont orientées au levant, parfois légèrement est-sud-est. « Perle du milieu » du collier bourguignon, Vosne-Romanée ne se contente pas d'un carré d'as. 6 Grands Crus dont la gloire est universelle ! Les moines de Saint-Vivant de Vergy (Cluny) et les cisterciens de Cîteaux ont entrepris de mettre en valeur ces terroirs d'exception il y a un millier d'années. Le prince de Conti offrit même son nom à l'une de ces vignes qu'il épousa pour toujours (1760). Romanée-Conti est l'une des merveilles du Monde (monopole depuis toujours). A ses côtés, Romanée-Saint-Vivant rappelle le souvenir de ce monastère des Hautes Côtes en pleine restauration de nos jours et où conduit un sentier partant du Vendangeoir à Vosne-Romanée. La Romanée en monopole, comme La Tâche et La Grande Rue. Le Richebourg enfin : son nom emplit le verre à lui tout seul.

TERROIRS

Romanée-Conti repose sur des sols bruns calcaires fortement argileux (60 cm). Romanée-Saint-Vivant possède des sols voisins mais plus profonds (90 cm). Plus haute sur le coteau, La Romanée présente une pente marquée (12 %) et une texture moins argileuse. La Tâche et La Grande Rue partagent des sols bruns calcaires peu épais en partie haute, plus profonds en partie basse (rendzines). Il en est de même pour Le Richebourg selon la pente et le versant. Soubassement : le calcaire dur de Premeaux. L'origine géologique : jurassique (175 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **rouges** exclusivement, cépage **Pinot Noir**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

ROMANÉE-CONTI : 1,77 ha

LA ROMANÉE : 0,85 ha

ROMANÉE-SAINT-VIVANT : 8,37 ha

RICHEBOURG : 7,68 ha

LA TÂCHE : 5,08 ha

LA GRANDE RUE : 1,65 ha

Récolte moyenne annuelle** :

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

41 hl (5 453 bouteilles)

30 hl (3 990 bouteilles)

266 hl (35 378 bouteilles)

246 hl (32 718 bouteilles)

143 hl (19 019 bouteilles)

50 hl (6 650 bouteilles)

*en 2011 ** moyenne 5 ans 2007-2011