

Anne GROS, Vosne Romanée "LES BARREAUX" 2018

75cl Rouge Bourgogne AOC Vosne-Romanée Les Barreaux



La note by Christian Walter

92-93+/100

Anne Gros produit des vins subtils, harmonieux et élégants avec de la matière, de l'onctuosité, et du fruit. Pour elle, cultiver la vigne ne peut se faire qu'en harmonie avec l'homme et le terroir. Entre bio, biodynamie, et culture raisonnée, Anne Gros aime à parler de viticulture "raisonnable", celle qui correspond à un véritable travail de vigneron. Observer ses vignes, n'intervenir que le strict nécessaire, pratiquer l'égrappage total, vendanger manuellement, trier les raisins, laisser fermenter... Puis élever le vin pendant environ 16 mois dans des fûts neufs à 80% pour les grands crus, à 50% pour les appellations villages et à 30% pour les appellations régionales. De cette osmose oxygène/vin naissent les arômes complexes, le moelleux, la structure. Toutes les cuvées du Domaine proviennent de parcelles d'un seul tenant.

2018 résultat d'un cycle végétal, a été marqué une fois de plus par le sceau de l'identité particulière à cette année. En six mois se sont succédés un printemps avec une végétation fulgurante, parfois folle, une climatologie hostile alliant orages, humidité avec une pression de maladie inégalée et pourtant un début d'été sec et chaud avec des précipitations inégales mais salutaires, et une fin de cycle parfaite ayant permis une maturité optimale avec une qualité exceptionnelle et un volume normal. En 2018 la vigne a très bien résisté aux fortes chaleurs car le printemps avait permis de constituer des réserves en eau. On peut rappeler pour ceux qui nient le réchauffement climatique, que dans les années 1970 la moyenne des dates de vendanges était le 5 Octobre, la moyenne des 10 dernières années est le 15 Septembre. Il est encore tôt bien sûr pour donner une opinion définitive sur le caractère du millésime, mais on peut retrouver les qualités de fruit intense de 2015 et l'extrême maturité de 2003 avec un côté juteux propre à 2018. Bien qu'il n'y ait pas deux millésimes qui se ressemblent cette identité pourrait ressembler à un nouveau 1947, millésime de légende s'il en est ...

Walter-Wine.com vous propose les crus les plus mythiques avec Le Clos Vougeot Grand Cru "Le Grand Maupertui" (la plus belle parcelle de l'appellation), le Richebourg, l'Echezeaux, mais également plusieurs autres très belles appellations. Attention les quantités sont très limitées ... walter-wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle allocation.

GROS Anne (Côte-de-Nuits)

Née en 1966, fille unique de François Gros, Anne s'est forgé un caractère et une réputation dans le

monde du vin après avoir repris le domaine de son père en 1988. A 25 ans, Anne Gros a vu le domaine familial passer de 3 à 6,5 ha, et a investi dans une nouvelle cave en 1999. C'est une viticultrice qui se méfie des certitudes et qui tient à préserver sa liberté. En tant que femme, Anne a su faire ses preuves et démontrer à tous ceux qui doutaient de sa capacité à gérer un domaine, qu'elle avait non seulement les épaules mais aussi la tête pour faire de son patrimoine familial un des plus grands domaines de Bourgogne. Contrainte à laisser de côté ses études littéraires en 1984 pour étudier la culture de la vigne et l'œnologie à Beaune et à Dijon ; la passion de la vigne et du vin ont envahi cette jeune femme dont le talent et la sensibilité, alliés à un professionnalisme certain, l'ont conduite tout droit à gagner la confiance de bons nombres d'amateurs. Mère de trois enfants, Anne consacre tout son temps à son travail au domaine et à sa famille. Le 4 Octobre 1997, Anne a été intronisée au château du Clos Vougeot Chevalier de la Confrérie du Taste-Vin parrainée par la confrérie des Chevaliers du Taste-Vin d'Amérique représentée par M. Bernie Alsobrook d'Atlanta. Une grande émotion.

"La culture de la vigne est primordiale pour obtenir un vin de qualité et doit se faire en harmonie avec l'homme et le terroir (...). Le pinot est un cépage dur à travailler, c'est sans doute le plus ingrat... et parfois un des plus fantastiques..." Soucieuse de pratiquer une viticulture la plus respectueuse de l'homme, de la plante et du terroir, Anne Gros s'intéresse depuis longtemps à la biodynamie et à la culture biologique de la vigne sans toutefois y trouver un plein épanouissement. La préservation de la bio-diversité, le problème du tassement des sols, la consommation énergétique, la recherche constante pour limiter les intrants sont des pistes de travail constantes et ne correspondent à aucun label satisfaisant. Elle aime à parler de viticulture raisonnable, celle qui correspond à un travail de vigneron. Le travail à la vigne passe notamment par des traitements réfléchis et raisonnés en fonction des conditions climatiques et du travail mécaniques des sols. L'enherbement est aussi pratiqué quand il est nécessaire. "J'essaie de comprendre ce que chaque parcelle peut donner en qualité et adapter un mode de conduite de manière à limiter la promiscuité des grappes et pour maintenir une végétation aérée. C'est une des mesures pour éviter le terrain favorable au développement du botrytis."

La complexité des sols argilo-calcaires, l'alternance des pentes, des coteaux et des plats, les expositions au soleil et aux vents d'ouest et du nord, toute cette diversité de climats et de microclimats de la Côte de Nuit, créent une large palette de terroirs qui séduisent Anne Gros. Et Anne Gros tient avant tout à produire des vins de terroir...

Le vin

Ce vosne d'altitude est trempé d'une forte personnalité, la profondeur de la robe est sûrement à mettre en relation avec le fer de cette terre sombre. L'acidité des vins de cette parcelle quel que soit le millésime lui confère une excellente aptitude au vieillissement. Il est à la conjonction de la fraîcheur (exposition nord) et de la maturité, de la minéralité et du fruité. Les fruits noirs s'expriment pleinement (mûre sauvage, myrtille...), l'ensemble est rehaussé par un côté épicé (poivres). Il est à la fois austère, rigoureux, profond, élégant, séveux, sauvage... Il est nécessaire de garder certains millésimes plusieurs années avant que l'ensemble ne se fonde.

The 2017 Echezeaux Grand Cru offers up aromas of sweet fruit compote, smoky plums, dark chocolate and licorice. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and expansive, with melting tannins, a succulent core of fruit and a fragrant finish. Structurally giving and open-knit, it will charm in its youth. (Guide Parker, millésime 2017, noté 90-92/100)

The 2015 Vosne-Romanée Les Barreaux has a very harmonious bouquet with redcurrant, cranberry and blackcurrant fruit that is well defined, conveying fine mineralité (perhaps more than the Chambolle-Musigny at this stage). The palate is very well balanced with supple tannin, veering more towards red fruit here with a harmonious and tensile, raspberry preserve and strawberry finish. Excellent - this comes recommended. (Guide Parker, millésime 2015, noté 90-92/100)

La presse spécialisée en parle

Le succès mondial est venu, à juste titre, récompenser le travail de cette remarquable vigneronne, issue d'une des plus vieilles familles de la côte et qui a la chance de posséder un domaine fort homogène. Chacune de ses cuvées provient d'une parcelle d'un seul tenant et, pour les villages de Chambolle et de Vosne-Romanée, à proximité immédiate des plus grands crus, Richebourg pour les Barreaux et Musigny pour le Chambolle. Ses Vignes de grand cru comptent parmi les plus vieilles et donnent un jus très concentré qu'elle vinifie avec une précision remarquable. Son style, assez austère en vin jeune, fait l'unanimité par son classicisme, et de toute évidence les vins sont bâtis pour la longue garde. (RVF)

Le domaine possède des vignes en grand cru qui comptent parmi les plus vieilles - plantées en 1904 pour le clos-de-voegeot - et donnent un jus très concentré, vinifié avec une précision remarquable. Hors grand cru, les parcelles - chacune d'un seul tenant - sont toujours extrêmement bien situées, notamment celle de Chambolle-Musigny, accolée au grand cru Musigny, et celle de Vosne-Romanée, à proximité immédiate du Richebourg. (RVF)

Anne Gros is happy with her 2017 vintage, a portfolio of supple, open-knit wines which she says have gained depth and complexity with élevage. It's a range that will drink well out of the gates, whereas in the more serious 2016s—which I revisited from bottle—will merit a bit of bottle age. Readers who have followed this domaine over the years will have noticed that since the early 2000s house style has become less extracted and less oaky. Who, tasting Anne's early vintages, could have imagined a future in which her Richebourg would mature in merely one-third new oak? To my palate, it's a positive evolution. Today, purity of fruit and suavity of structure, are the watchwords at this address, and while Anne is sanguine about her wines' aging potential, counseling drinking them between ages five and fifteen, I suspect that at the very least her grands crus are sufficiently well balanced to significantly surpass that conservative recommendation. (Guide Parker, millésime 2017)

Anne Gros est satisfaite de son millésime 2017, un portefeuille de vins souples et ouverts qui, selon elle, ont gagné en profondeur et en complexité avec l'élevage. C'est une gamme qui se boira bien dès le départ, alors que dans le millésime 2016, plus sérieux, que j'ai revisité en bouteille, il méritera un peu de vieillissement en bouteille. Les lecteurs qui ont suivi ce domaine au fil des ans auront remarqué que depuis le début des années 2000, le style maison est moins extrait et moins boisé. Qui, en dégustant les premiers millésimes d'Anne, aurait pu imaginer un avenir où son Richebourg ne serait élevé qu'au tiers de son bois neuf ? Pour mon palais, c'est une évolution positive. Aujourd'hui, pureté du fruit et suavité de la structure sont les mots d'ordre à cette adresse, et bien qu'Anne soit optimiste quant au potentiel de vieillissement de ses vins, conseillant de les boire entre cinq et quinze ans, je soupçonne qu'à tout le moins ses grands crus sont suffisamment équilibrés pour dépasser largement cette recommandation conservatrice. (Guide Parker, millésime 2017)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 90-92/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Vinification traditionnelle en cuves ciments à revêtement époxy pour les rouges et cuves inox pour les blancs. Les températures sont maîtrisées. Les cuvaisons durent de 12 à 15 jours.
- **Élevage** : 16 mois avec des pourcentages importants en fûts neufs : 80 % pour les grands crus, 50% pour les appellations villages et 30% pour les appellations régionales.
- **Millésime** : 2018
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2030

- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C
- **Accord mets-vins** : Viandes rouges et blanches, en rôti ou en sauce au vin, les charcuteries, les fromages à pâte molle