

Vosne-Romanée

“Quartiers de Nuits”

47°10'02.47"N 4°57'21.60"E

La parcelle de 31 ares a été plantée en 1927 à quelques pas du Clos Vougeot et limitrophe des Echezeaux.

Orientée Est sud-est, la vigne, d'origine massale, s'exprime sur un sol argilo calcaire.

En conversion en agriculture biologique depuis son entrée au Domaine, son sol est travaillé par des labours à traction équine et les travaux en vert ont permis d'obtenir un raisin de très belle maturité dans un état sanitaire magnifique.

Vinifiée en grappes entières sur plus de 3 semaines. Pigeages aux pieds, remontages doux par gravité. Pressurage vertical et débouillage de 2 jours.

Elevage en demi-muids (50 % neuf et 50% d'un vin) .

Cépage :	Pinot Noir	Année de plantation :	1927
Porte-Greffe :	Vitis rupestris	Surface :	0,3171 ha
Densité :	10000 pieds /ha	Exposition :	est-sud-est
Terroir :	argilo-calcaire	Altitude :	250 m



Domaine de Bellene

Millésime 2021

Après plusieurs années où les vendanges se sont déroulées en août, 2021 marque le retour aux récoltes plus tardives, fin septembre. Au Domaine de Bellene, la récolte, entièrement manuelle, a débuté le 20 septembre pour se terminer le 28 septembre. 2021 a été une année pluvieuse, avec un épisode de gel printanier sévère. La vendange a été de très belle qualité mais de très petite quantité suite aux températures négatives du mois d'avril. Les vins du millésime 2021 sont des vins friands, ronds, équilibrés, marqués par des arômes de fruits rouges confiturés pour les Pinots noir et de fruits à chair blanches pour les Chardonnays. L'élevage en fûts de chêne apporte des notes boisées aux vins rouges et de noisettes grillées pour les blancs. Leur élégance permet à ces vins d'être appréciés sur leur jeunesse ou après une période de vieillissement en cave.



Fiche technique

Date des vendanges	28/09/2021
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	oui
Mise en bouteille	28/02/2023
Jour	Fleur
Degré % vol.	13
Bouteilles produites	1 660 Bouteilles 6 Magnums

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2020

Le millésime 2020, comme les autres a vu son cycle végétatif démarrer précocement. Par chance, nous n'avons pas eu d'épisode de gel. La fleur s'est terminée troisième semaine de mai et fin juillet la véraison débutait. A la faveur d'une période caniculaire, la maturité s'est accélérée. Nous avons commencé les vendanges le 21 août pour les terminer le 31 août. C'est la toute première fois que nous terminons nos vendanges avant le mois de septembre. Les raisins sont entrés en cuverie murs et de très belle qualité. Depuis maintenant 5 ans nous avons vendangé les pinots noirs en premier puis les Chardonnay. Nous avons effectué des cuvaisons de 3 semaines, un élevage en fûts d'un an suivi d'un élevage en masse en cuve de 6 mois.



Fiche technique

Date des vendanges	25/08/2020
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Mise en bouteille	16/02/2022
Jour	Fruit
Degré % vol.	13,5
Bouteilles produites	1 592

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2019

Le millésime 2019 confirme le bouleversement climatique que nous connaissons depuis le début de ce siècle. Le début du cycle végétatif est devenu précoce, à la faveur de températures dignes des mois de mai. Les bourgeons ont commencé leur croissance troisième semaine de mars, exposant la vigne à de forts risques de gelées de printemps. Avril a été très chaud permettant une croissance rapide de la vigne. Tout début juin les premières fleurs ont fait leur apparition. L'été a été marqué par deux épisodes caniculaires à la mi-juin et à la mi-juillet provoquant un stress hydrique important. Des précipitations au mois d'août ont permis à la vigne de retrouver une capacité suffisante d'alimentation et la véraison s'est enclenchée début août. Nous avons donné les premiers coups de sécateurs le 14 septembre et terminé le 25 septembre. La vendange était de très haute qualité et maturité. Les raisins ont été triés et la plupart de nos cuvées sont en grappes entières. Nous avons effectué des cuvaisons de trois semaines environ, suivi d'un élevage d'un an en fûts, majoritairement en pièces d'un ou deux vins afin de préserver la complexité du terroir qui s'exprime dans nos vins.



Fiche technique

Date des vendanges	19/09/2019
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Mise en bouteille	17/11/2020
Jour	Fruit
Degré % vol.	13,5
Bouteilles produites	1 670

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2018

Le millésime 2018 est, au domaine de Bellene, le millésime inespéré. Après une succession de millésimes pauvres en rendements dus à des aléas climatiques comme le gel et des épisodes de grêle, ce nouveau millésime est opulent dans tous les sens du terme. A la faveur d'un cycle végétatif sans gel, sans pluies à la floraison, sans grêle, sans grosses pressions fongiques et sans canicule, la vigne a été généreuse quant à sa production de raisins. Le domaine de Bellene a, pour cette année obtenu un rendement moyen, de 51 hl par hectare toutes appellations confondues. La maturité des raisins est exceptionnelle tant au niveau des sucres que des polyphénols. Nous avons débuté les vendanges le 4 septembre par les Nuits Saint Georges Aux Chaignots qui titraient déjà un potentiel alcoolique de 13.5 % et avons donné les derniers coups de sécateurs dans les Hautes Côtes de Beaune le 21 septembre. Nous avons privilégié des cuvaisons longues de 21 à 31 jours en minimisant nos interventions. Les vins obtenus sont riches et opulents, très aromatiques ayant la rare capacité de pouvoir être apprécié sur sa jeunesse et montrer des signes évidents de grande capacité de garde.



Fiche technique

Date des vendanges	04/09/2018
% fûts neufs	30%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Trans-resveratrol	0.66 mg/l
Piceatannol	0.12 mg/l
Mise en bouteille	25/11/2019
Jour	Fleur
Degré % vol.	13,5
Bouteilles produites	2 027

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2017

La Bourgogne a connu en fin avril des températures négatives, synonymes de dégâts sur les jeunes pousses de la vigne. Toutefois, nous avons décidé de lutter contre cette période de gel printanier. Durant 4 jours consécutifs, les vignerons groupés par commune ont mis en place des moyens pour lutter contre le gel. La majorité a choisi de créer un brouillard artificiel en brûlant des bottes de paille afin de protéger la vigne des premiers rayons dévastateurs du soleil. Le résultat a été très satisfaisant, quelques parcelles ont été touchées modérément. Les conditions climatiques ont permis une bonne floraison, puis nouaison. La sécheresse installée fin juillet a accéléré la maturité des raisins. Certains vignerons ont donné les premiers coups de sécateur le 26 août. Nous avons commencé le 7 septembre pour 13 jours de vendanges sous des conditions climatiques idéales. La qualité des raisins rentrés ont permis une nouvelle fois de ne pas chaptaliser et aucun intrant œnologique n'a été employé.



Fiche technique

Date des vendanges	11/09/2017
% fûts neufs	30%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Trans-resveratrol	0.68 mg/l
Piceatannol	0.07 mg/l
Mise en bouteille	20/02/2019
Degré % vol.	13
Bouteilles produites	1 853

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2016

La Bourgogne a connu un épisode de gelée dite noire pour la grande majorité des appellations. Les 27 et 28 avril, le lever de soleil a été accompagné de températures négatives suffisamment basses pour infliger des dégâts considérables à la vigne. Il est fréquent de rencontrer le phénomène de gelées de printemps, mais, à la faveur de températures douces de fin mars à mi-avril, la vigne a attaqué son cycle végétatif avec deux semaines d'avance. Les mois suivants ont été chauds à caniculaire en été, la vigne comblant ainsi son retard. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés fin septembre. Bien que la récolte a été petite, la qualité des raisins était magnifique et de très belle maturité. Nous avons privilégiés de longues cuvaisons en vendange entière sur la plupart des vins élaborés. Conformément à nos convictions, nous n'avons apporté aucun correctif œnologique, juste un apport de sulfites minimal. Les vins produits sont riches en couleur et montrent une palette aromatique complexe et une belle structure.



Fiche technique

Date des vendanges	28/09/2016
% fûts neufs	30%
Collage	non
Filtration	oui
Fermentation malolactique	100%
Trans-resveratrol	1.73 mg/l
Piceatannol	0.27 mg/l
Mise en bouteille	07/02/2018
Degré % vol.	13
Bouteilles produites	1 366

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2015

Les vendanges au Domaine de Bellene ont débuté le 7 septembre pour s'achever le 15 septembre. Bien que le millésime semblait être précoce, nous avons préféré attendre que la maturité du raisin soit optimale pour récolter.

La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

A peine 2 % des grappes ont été écartées de la table de tri. Nous avons encuvé la majeure partie des raisins en grappe entière ce qui nous a permis de faire des temps de cuvaison longs (entre 26 et 28 jours).

Conformément à nos convictions, nous n'avons apporté aucun correctif œnologique, juste un apport de sulfites minimal. Les vins produits sont riches en couleur et montrent une palette aromatique complexe et une belle structure.



Fiche technique

Date des vendanges	14/09/2015
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	oui
Trans-resvératrol	1.73 mg/l
Picéatannol	0.28 mg/l
Mise en bouteille	08/12/2016
Degré % vol.	13.5
Temps de cuvaison	27 jours
Bouteilles produites	1870

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2014

Les rendements sont suffisants malgré les grêlons de fin juillet. Les vignes qui avaient été peu touchées nous ont offert des récoltes qualitatives et quantitatives. Sur le Domaine, les vignes fortement touchées (Beaune 1er cru, Les Pertuisots, Bressandes, Reversés, Meursault, Volnay) ont produit des quantités négligeables mais incroyablement qualitatives de raisin. *Drosophila suzukii* La table de tri a permis d'éliminer les raisins contaminés par *Drosophila suzukii*. La maladie, fraîchement arrivée en Bourgogne, a provoqué une grave acidification acétique. D'un point de vue global, les rendements étaient aussi satisfaisants pour les Chardonnays que pour les Pinots Noirs.



Fiche technique

Date des vendanges	19/09/2014
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	non
Trans-resvératrol	10.89 mg/l
Picéatannol	0.94 mg/l
Mise en bouteille	15/02/2016
Degré % vol.	13
Temps de cuvaison	26 jours
Bouteilles produites	1900

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C

Millésime 2013

Les rendements sont suffisants malgré les grêlons de fin juillet. Les vignes qui avaient été peu touchées nous ont offert des récoltes qualitatives et quantitatives. Sur le Domaine, les vignes fortement touchées (Beaune 1er cru, Les Pertuisots, Bressandes, Reversés, Meursault, Volnay) ont produit des quantités négligeables mais incroyablement qualitatives de raisin. *Drosophila suzukii* La table de tri a permis d'éliminer les raisins contaminés par *Drosophila suzukii*. La maladie, fraîchement arrivée en Bourgogne, a provoqué une grave acidification acétique. D'un point de vue global, les rendements étaient aussi satisfaisants pour les Chardonnays que pour les Pinots Noirs.



Fiche technique

Date des vendanges	07/10/2013
% fûts neufs	50%
Collage	non
Filtration	oui
Trans-resvératrol	5.1 mg/l
Picéatannol	0.1 mg/l
Mise en bouteille	05/02/2015
Degré % vol.	13.0
Temps de cuvaison	25 jours
Bouteilles produites	1663

Nos conseils dégustation



Fromages



10-20 ans



14-16°C